

МАСТЕР ШЕЙКОВ и «МАРГАРИТЫ»

КОКТЕЙЛИ
ДЛЯ
ЗАПОЙНЫХ
ЧИТАТЕЛЕЙ



ТИМ ФЕДЕРЛЕ

18+



SHOUT **IT**
SHARE

Annotation

Перед вами самый популярный в мире сборник коктейлей для книголюбов. На его страницах вы найдете 65 рецептов алкогольных (и не только) напитков в сочетании с ироничными комментариями к самым известным и любимым произведениям мировой литературы, художественные закуски под коктейли, игры для особо начитанных, а также замечательные иллюстрации в винтажном стиле. На русском языке публикуется впервые.

- Тим Федерле

- Информация от издательства
-
- Введение
- Барный инвентарь
 - Посуда
 - Оборудование
- Приемы работы
 - Приготовление напитка
 - Украшение напитка
- Словарь
 - Крепкие спиртные напитки
 - Ликеры
 - Пиво
 - Вино
 - Другие добавки
- Часть 1. Напитки для милых дам
 -
 - Над «Космо» политым гнездом
 - Итан Фреш
 - Рожь и предубеждение
 - Кофейный ликер без меры
 - О дивный новый смузи
 - Коктейль о двух городах
 - Шот пурпурный
 - Франжелико и Зуи
 - Кровавая Кэрри
 - Говардс-бленд
 - Джин Эйр
 - Приправленный рай
 - Радость секса на пляже
 - Бурбон в летнюю ночь
 - Почтальон всегда захватит лед

- В поисках утраченного лагеря
- Дайкири Бриджит Джонс
- Ромео и Джулеп
- Алый «Сайдкар»
- Моя комната – мой ром
- Убийственная текила
- Стенобоем по обоям
- Облегчение невыносимости бытия
- Ты здесь, Бог? Это я, «Маргарита»
- Поворот «отвертки»
- Часть 2. До дна, господа!
 -
 - Преступление и мятное наказание
 - Упадок и разоблачение
 - Дранкенштейн
 - Грех Гекльберри Финна
 - Абсент расправил плечи
 - Граф Монте-Cristal
 - Моби Дринк
 - Пять-шесть Гулливер-шотов
 - Сговор «Сазераков»
 - Последний из Мохито
 - Лайм для старого морехода
 - Повелитель «Май Таев»
 - Бесконечная цедра
 - Сердце темного тумана
 - Самогон и грош
 - Прощай, «Амаретто»!
 - Сто порций пива от одиночества
 - Рыжий Цезарь
 - По вину звонит колокол
 - Сайлес Марнье
 - Старик и more виски
 - Солодовый сокол
 - Двадцать тысяч лье под морским бризом
 - Лорд Крюшон
 - Шарм и яркость
- Часть 3. Напитки для книжно-клубных заседаний
 -
 - 151 градус по Бакарди
 - Унесенные в винный
 - Над пропастью с ржаным
 - Приключения Шербета Холмса
 - Привет от Дориана Грей Гуса

- Портрет Розовой леди
- Ром радости и удачи
- Часть 4. Освежающее для читающе-просыхающих
 -
 - Чарли и шоколадный псевдомартини
 - Там, где грушуют чудовища
 - Мило и волшебная фрукта
 - Рип ван Дринклъ
 - Черри Поппинс
 - Рыжий бульк
 - Погладь животик
 - Улетное зелье из страны Оз
- Часть 5. Закуски книголюба
 -
 - Алиса в стране хлебов и грибов
 - Яйца красит Prada
 - Приключения оливкового микса
 - Страх прожарки
 - Я знаю, кто это счавкал
 - Питер, пицца и Венди
 - Ягодный Поттер и взбитые сливки
 - Дон Кревет
- БОНУС! Игры для особо начитанных
 - Для одного игрока
 - Для компании навеселе
- Таблицы для перевода единиц измерения
- Благодарности
- notes
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7

Тим Федерле

Мастер шейков и «Маргариты».

Коктейли для запойных читателей

Информация от издательства

Издано с разрешения Perseus Books, LLC, дочерней компании Hachette Book Group, Inc.

Научный редактор Александр Прокопец

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

© Тим Федерле, 2013

© Лорен Мортимер, иллюстрации, 2013

This edition published by arrangement with Running Press, an imprint of Perseus Books, LLC, a subsidiary of Hachette Book Group Inc., New York, New York, USA. All rights reserved.

© Перевод на русский язык, издание на русском языке. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2020

*
**

*Бренде Боуэн, ценимой на вес
золотой текилы «Куэрво»*







Введение

Студент-филолог робко заходит в бар...

Благодушно-подвыпивший завсегдатай:

– Мои поздравления! Ты пробился с боями через «Войну и мир», едва не сгорел при «451 градусе по Фаренгейту» и отважно переплыл «Моби Дика». Ладно, там ты едва не утонул, но выбрался же! За это можно и нужно выпить. Ну держись, дружище, в этот раз пивком не отделаешься...

Со всем почтением и любовью к величайшим литераторам мы собрали целую «библиотеку» коктейлей, навеянных их произведениями. Дорогие гости питейных заведений и книжных клубов, милости просим к нам. Смелее! Берите стул. Или что-нибудь поудобнее, например шезлонг...

Не беда, если вы благополучно проспали все лекции по литературоведению. Эта книга станет вам шпаргалкой, а вместо вопросов на засыпку вас взбодрят залпы пробок в потолок. Тех же, кто давно и всерьез привержен барному искусству, нам тоже есть чем удивить: лихо закрученные литературные сюжеты оживят ваши любимые коктейли лучше, чем спиральки цитрусовой кожуры. Вам ведь нужна тема для беседы за стойкой? Так почему бы не замахнуться на высокоинтеллектуальные материи?

Дорогие леди, приготовьтесь чествовать неподражаемых литературных героинь в разделе «Напитки для прекрасных дам» – представленные здесь рецепты удивят вас сладостью и пикантностью.

Дорогие джентльмены, скупые на сантименты, книжки с доброй выпивкой усвоятся лучше. В разделе «До дна, господа!» вы найдете оригинальные рецепты, замешанные на самых закрученных литературных сюжетах. Вас ждут герои столь яркие и обаятельные, что вам никогда больше не захочется выпивать в одиночку.

Завсегдатаи книжных клубов, вам мы предлагаем оживить следующую сходку веселой пирушкой. «Ром радости и удачи» вам в помощь! И пусть вы не осилили ни одной книжки из списка – высокое собрание так упьется, что всем будет все равно. Только не забудьте, куда положили ключи.

Для читателей, вставших на путь трезвости, у нас также найдется безалкогольная улада (как насчет «Улетного зелья

из Страны Оз?»?), которая напомнит о былых безмятежных временах. Совсем не зазорно отсидеться в сторонке, пока подвыпившие желторотики безумствуют.

Если от возлияний в голове гудит, а в животе урчит, попробуйте «Яйца красит Prada», «Дон Кревет» и другие «Закуски книголюба». Пустите в ход наши питейные игры, после которых самое время подсчитать под столом своих истинных друзей...

Не пугайтесь, ничего сверхъестественного мы готовить не будем. В конце концов, чтобы насладиться хорошей книгой, нужны лишь кресло и торшер. Такая же простота отличает и правильный коктейль. Поверьте: если у вас есть пластиковый стакан под рукой и магазин за углом, вы со стопроцентной вероятностью сможете приготовить 90 % собранных здесь коктейлей. Тем, кто путает «Кровавую Мэри» с Мэри Шелли, предлагаем небольшую памятку по орудиям, приемам и терминам барного труда.

Давайте же чуть-чуть подурачимся и чуть-чуть поумничаем. Сегодня вы будете выпивать как дипломированный литературовед, даже если таковым не являетесь.



Барный инвентарь

Посуда

Банка Мейсона (250 мл – 2 л): стеклянная банка с резьбой на горлышке. Обычно используется для домашней консервации, однако прекрасно подходит для непритязательных настоек или креативных напитков.

Бокал для мартини (коктейльный бокал, 120–180 мл): длинноногий бокал, икона стиля V-образной формы.

Коллинз (300–420 мл): стакан цилиндрической формы с прямыми стенками, похож на хайбол, но выше и уже. Идеален для тропических напитков со льдом и быстрого опьянения.

Кружка (300–360 мл): польза от трудолюбивой кофейной кружки возрастет вдвое, если наполнять ее алкоголем.

Пинтовый бокал (480–600 мл): универсальный бокал для пива.

Рокс (он же лоуболл или олд-фешен, 180–300 мл): напитки, сервированные «на скалах», то есть со льдом, обычно подаются в этих широких приземистых стаканах с толстым дном.

Флюте (флейта, 120–180 мл): высокий бокал для подачи шампанского и коктейлей на его основе. Позволяет любоваться игрой пузырьков, но не дает напитку быстро выдохнуться.

Хайбол (300–360 мл): нечто среднее между роксом и коллинзом – выше первого, но ниже и толще последнего.

Шот (стопка, 25–60 мл): отлично подходит, чтобы быстро напиться по глоточку смаковать крепкие напитки. Самый маленький питейный сосуд; пригодится и в качестве мерной емкости.

Solo Cup (480 мл): фирменный одноразовый пластиковый стакан красного цвета, типичная посуда для студенческих и спонтанных вечеринок (вместо него подойдет любой пластиковый стакан с похожим объемом).



Оборудование

Блендер: для ледяных, от души замороженных напитков. Убедитесь, что ваш агрегат легко разбивает лед в мелкую крошку.

Джиггер: металлическая емкость, состоящая из двух мерных стаканчиков разного объема, скрепленных доньшками. Мы бы рекомендовали джиггер объемом 30 на 50 мл, но если вы читаете «Анну Каренину», то смело берите побольше.

Мадлер: так по-взрослому называется обычная толкушка – ею выдавливают эфирные масла из трав и сок из фруктов.

Мерные стаканы и ложки: для сыпучих продуктов будет достаточно мерного стаканчика до 250 г. Большой объем жидкости удобно отмерять граненым стаканом на 200 мл. Мерные ложки нужны объемом от четверти чайной до столовой ложки.

Овощечистка (или нож-декоратор): незаменимый помощник при создании [твистов](#).

Питчер (металлический кувшин) и большая чаша для пунша: емкости на все случаи жизни. Берите большие!

Соковыжималка: продвинутая публика предпочитает свежевыжатые соки лимона и лайма (а также граната) – однако мы не будем в обиде, если вы выберете сок из магазина. Кстати, в лимоне или лайме всего до 30 мл сока.

Стрейнер: служит для процеживания готового коктейля в бокал. Если вы не обзавелись универсальным коблером, придется потратиться на стрейнер типа хавторн (Hawthorne) с пружинкой, которая обеспечит плотное прилегание ситечка к шейкеру. И кстати, хавторн процеживает безо льда.

Шейкер: предмет первой барной необходимости. Наш любимчик среди шейкеров – коблер (стакан, конусная крышечка и колпачок) со встроенным стрейнером. Есть еще бостонский (две части, металлический контейнер и стеклянный стакан) и французский (обычно то же, что коблер, только без фильтра). К двум последним необходим стрейнер.

Приемы работы

Приготовление напитка

Доливка: в некоторых рецептах указано «долейте бокал» – чаще всего это шампанское, газированная вода или сливки. Количество необходимой жидкости зависит от объема бокала.

Заготовка льда: заготовить побольше льда – половина успеха. Как следует прополощите картонку из-под молока, наполните водой и на ночь отправьте в морозилку. Избавьтесь от картонки – и вот вам эффектная глыба льда!

Мадлинг: в некоторых рецептах, поместив необходимые ингредиенты – фрукты, соки, травы – в стакан, вам нужно вооружиться **мадлером** и деликатно размять их, чтобы высвободить богатый аромат и эфирные масла.

Наслоение ингредиентов: один слой располагается поверх другого, и жидкости не смешиваются. Попробуйте перевернуть ложку над стаканом или стопкой и лить по ее выпуклой стороне так, чтобы струя не нарушила предыдущий слой.

Стир: бармены перемешивают напитки специальной ложкой; но дома можно использовать любую ложку подходящей длины. Коктейлям с газированным ингредиентом стир не требуется: пузырьки сделают всю работу за вас.

Украшение крастой: протираем ободок бокала долькой лимона или лайма, переворачиваем его вверх доньшком на тарелку с солью, какао-порошком, сахаром или другим ингредиентом и осторожно прокручиваем. Стряхиваем лишнее, и на ободке остается краста.

Шейкинг: помещаем ингредиенты в стакан коблера, добавляем лед, закрываем крышечкой и энергично трясем – не абы как, а на грани между «что есть сил» и «до упаду». Снимаем крышечку, процеживаем напиток через стрейнер в бокал.

Украшение напитка

Украшения: как и всякая запоминающаяся книжная обложка (помните «Крестного отца» Пьюзо с рукой кукловода?), искусная гарнировка напитка создает предвкушение незабываемых впечатлений. Поясним: гарнир добавляет напитку не только колорит, но и новую грань вкуса и аромата (например, долька лайма или лимонный твист – тонкая спиралька лимонной цедры); мусором называют все съедобное, что добавляется к напитку в чисто эстетических целях (как надетый на ободок бокала слайс лимона); а китчем – самые попсовые несъедобные декоративные элементы (вроде зонтика или избитых сюжетных перипетий «Долины кукол» Жаклин Сьюзанн).

Техники гарнировки

Дольки: самый популярный вариант гарнировки – долькой лимона или лайма. Из дольки можно выжать сок и бросить ее в напиток, а можно повесить на ободок бокала.

Разрывание на кусочки: простейший способ добавлять в коктейль мяту. Промытые листочки мяты рвем один за другим, как старые любовные письма, и бросаем в бокал.

Слайсы: колечки из фрукта или овоща. Плод обрезаем с обоих концов, затем нарезаем поперек. Опять же, колечки можно поместить в напиток, а можно повесить на ободок бокала.

Твисты: завитки, придающие напитку пикантный привкус и неуловимый цитрусовый шик. Твист делается специальным ножом-декоратором, который срезает с лимона цедру тонкими аккуратными завитками. Подойдем к делу проще: срежем с лимона полоску кожуры длиной около 5 см обычной овощечисткой и пристроим на ободок бокала, чтобы один кончик изящно свисал с него, а другой – погружался в напиток.

Словарь

Крепкие спиртные напитки

Виски: ароматный напиток родом из Америки, Канады, Ирландии или Шотландии, производится из дистиллята на основе различных видов зерна и выдерживается в дубовых бочках. Напиток, который особенно предпочитала Дороти Паркер, грозен, если потреблять его в чистом виде, зато в сочетании с другими необычайно мил. Мы представим вам и ржаной виски, и бурбон, который любой житель американского Юга назовет лучшим виски.

Водка: прозрачный, лишенный запаха напиток производится методом дистилляции из картофеля или зерна. В России употребляют в чистом виде, в Америке предпочитают смешивать – так, в частности, делал Уильям Берроуз, еще одна, наряду с Керуаком, культовая фигура бит-поколения.

Джин: продукт перегонки зернового спирта; несмотря на добавление растительных пряностей – от можжевельника до корицы – ненавязчиво пахнет денатуратом, но это, скорее, придает ему шарм. Любимый напиток Фицджеральда.

Ром: выбор Хемингуэя; нет на свете алкоголя, который гармоничнее сочетался бы со сладкой водой, и немудрено: ром делают из сахарного тростника. Самый светлый ром относится к разряду самых молодых напитков, зато самый темный может быть семилетней выдержки, а то и старше.

Текила: производится не из кактусов, а из сока голубой агавы. Слово «текила» имеет вполне конкретную географическую привязку: это город в мексиканском штате Халиско. Аутентичный рецепт текилы никаких червяков (или гусениц) не предполагал, их стали добавлять позже, и в основном в мескаль. Большим ценителем текилы был Джек Керуак.

Ликеры

Сладкие, сиропообразные алкогольные напитки на основе фруктовых или ягодных соков, настоев трав, цветов, корней; сюда же относят и шнапсы. В нашей «библиотеке» фигурируют абсент и греческий узо (с анисовой вытяжкой), «Амаретто» (миндаль/ядрышки абрикосовых косточек), анисовые ликеры («Гальяно» (Galliano) и «Хербсайнт» (Herbsaint)), ежевичные, ирисовые, коричные (например, «Голдшлягер» (Goldschläger), кофейные (ликер марки «Калуа» (Kahlúa)), черносмородиновые – «Крем де Кассис» (Creme de cassis), мятные – «Крем де Менте» (Creme de menthe), бузинные (например, марки «Сен-Жермен» (St. Germain)), на основе джина (легендарная английская марка «Пиммс» (Pimm's)), на фундуке («Франжелико» (Frangelico)), лимонные (лимончелло), дынные, апельсиновые (таких видов, как трипл-сек и «Кюрасао» (Curaçao), марка «Гран-Марнье» (Grand Marnier)), а также персиковые и яблочные шнапсы.

Пиво

Слабоалкогольный напиток брожения солодового сусла. В нашей книге фигурирует лагер, солодовый ликер (так в Америке называют пиво крепостью более 5 градусов).

Вино

Ферментированный сок всевозможных сортов винограда и фруктов. В наших рецептах встречаются следующие подкатегории: бренди – продукт дистилляции (перегонки) виноградного вина или фруктовой/ягодной браги; сладкий вермут – ароматизированное травами крепленое вино; херес (или шерри) – сладкое крепленое вино из белых сортов винограда с ярким ароматом и терпким привкусом, родом строго из Испании; шампанское – игристое белое вино, производимое исключительно во французской провинции Шампань.

Другие добавки

Биттеры: горькие алкогольные настойки, придающие вкусу коктейля глубину и неповторимый оттенок. В нашей книге фигурируют два насыщенных биттера – «Ангостура» и «Пишо» (Peuschaud). Последний – чуть более сладкая разновидность первого. В рецептах мы используем и апельсиновые биттеры, которые подарят напитку яркий аромат.

Вустерский соус («Ворчестер»): намешан из кучи ингредиентов, от анчоусов до патоки.

Гранатовый сироп: сладкая, насыщенно-красная добавка; готовится просто, а «заходит» куда лучше, чем промышленная субстанция с высоким содержанием фруктозы.

ГОТОВИМ ГРАНАТОВЫЙ СИРОП

Стакан самого качественного гранатового сока (прямого отжима, без сахара) выливаем в ковшик, добавляем стакан сахара и доводим до кипения. Помешиваем, пока объем не уменьшится примерно в половину. Переливаем в бутылку, храним в холодильнике хоть месяцами.

Кокосовые сливки: подслащенный продукт из кокосовой мякоти, частый ингредиент тропических коктейлей.

Крупная и морская соль: грубая приправа, для гурманов.

Оршад: сироп из миндального молока, сахара и апельсина.

Острый соус: любой марки, главное, чтобы был острый.

Паста васаби: японская «зеленая горчица», неизменная спутница суши; пробирает не хуже «Любовника леди Чаттерлей».

Сироп агавы: похож на мед, разве что с ноткой экзотики.

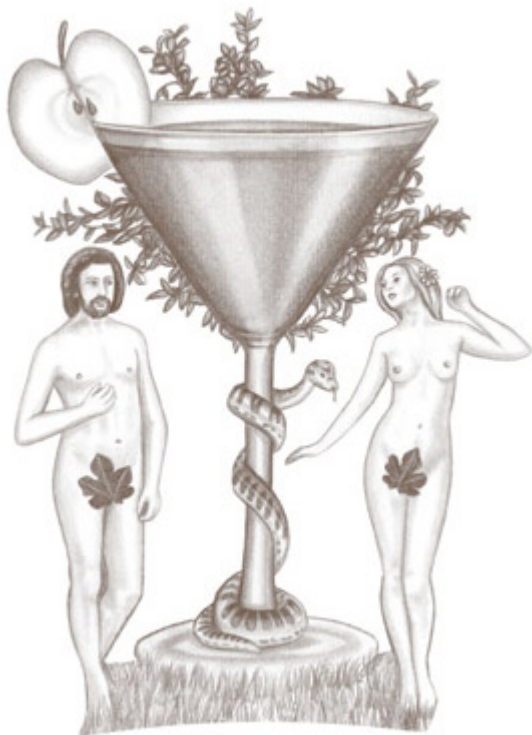
НУ ЧТО, ЗА ДЕЛО?

КОКТЕЙЛИ, ЗНАЕТЕ ЛИ, САМИ СЕБЯ НЕ СМЕШАЮТ.

Часть 1. Напитки для милых дам

*Люблю я выпить мартини,
Но два – это мой предел.
После трех под столом я
валяюсь,
После четырех – под
хозяином стен.*

Дороти Паркер



Этот раздел, милые дамы, для вас и только для вас – на каждый вечер у нас заготовлен отдельный напиток и вдохновившая его книга. Но не только о дамском чтиве поведем мы беседу, хотя и в нем ничего предосудительного не видим. Литературные героини прошлых эпох явили нам немало образчиков благородных характеров, учтивых манер и викторианских добродетелей, но нам-то подавай чего-нибудь поострее! Намешаем же напитков жгучих, пикантных и чарующих, как и сами их вдохновительницы – британские феминистки, юные

чертовки и медсестры-извращенки, – навеянные их образами напитки более чем заслуживают греховного глотка. Отложим же книгу и поднимем чашу!

Над «Космо» политым гнездом



НАД КУКУШКИНЫМ ГНЕЗДОМ (1962)

КЕН КИЗИ

Свой хлесткий роман-притчу Кен Кизи написал еще студентом Стэнфорда под впечатлением от увиденного в психлечебнице, где подрабатывал ночным санитаром. Кстати, он и сам знал, как действуют галлюциногены, и добровольно участвовал в экспериментах с психоделиками. В истории, рассказанной второстепенным персонажем, первую скрипку играет новый пациент – Макмёрфи (Джек Николсон в оscarоносной экранизации). Он поднимает сотоварищей на мятеж против старшей сестры Гнусен (брр!) – мегеры со шприцем наготове, воплотившей в себе тиранию общества. Их столкновения заставляют нас усомниться: «Кто здесь *действительно* безумен?» Давайте-ка и мы прочистим себе мозги живительной силой «Космополитена» (мы же не чокнутые, чтобы упускать такой шанс!):

50 мл водки;
30 мл клюквенного сока;
15 мл ликера трипл-сек;
15 мл сока лайма.

Ингредиенты для нашего «Космо» помещаем в шейкер вместе со льдом. Хорошенько взбалтываем, затем процеживаем в предварительно охлажденный коктейльный бокал. Осторожно: после первой порции сложно остановиться, особенно если у всех голосов в вашей голове тоже в горле пересохло.

Итан Фреш

ИТАН ФРОМ (1911)

ЭДИТ УОРТОН

Погружаемся в суровую зиму: Эдит Уортон под завязку наполнила сюжет своего романа метелями и буранами, прелюбодеяниями и – есть желающие съехать с горочки да на саночках? – еще и добавила самоубийство по всей форме: о старый вяз с разбегу, и дух вон. Вот мы и думаем: живи бедняга Итан, его хворая супруга Зена и Мэтти, ее жизнерадостная племянница и зазноба Итана, в нашу эпоху самопомощи и самокопания, бранились бы они, наверное, своим любовным треугольником со всех телеэкранов в симпатичном старомодном сериальчике, а то и в реалити-шоу. Впрочем, мы вовсе не ханжи: еще неизвестно, чем бы у них все кончилось, отпивай они нашего снежнейшего фреша по глоточку (а то и по два!) на унылую душу населения. Нет, правда, шутки шутками, а эти страдальцы вполне могли прославиться как первая в мировой литературе сладкая парочка троица.

90 мл шампанского (лучше сухого или полусухого);

90 мл гранатового сиропа (лучше собственного приготовления, [рецепт выше](#)).

Шампанское наливаем в стакан рокс (он же лоуболл), добавляем колотый лед или ледяную крошку. Впрыскиваем гранатовый сироп. Употребив, немедленно отправляемся на тайное свидание. (Только так, чтобы ваша вторая половина не узнала!)



Рожь и предубеждение

ГОРДОСТЬ И ПРЕДУБЕЖДЕНИЕ (1813)

ДЖЕЙН ОСТИН

Роман благородных нравов XIX века подарил Джейн Остин шанс еще при жизни (хоть и недолгой – всего 41 год) вкусить свои пять минут славы. «Гордость и предубеждение» повествует о попытках семейства Беннет выдать замуж своих дочерей. От лица одной из пяти девиц и ведется рассказ. Увы, Элизабет – в одной из экранизаций блеснувшая выразительными скулами Киры Найтли – та еще язва, и ее жажда припечатать всех и каждого чуть ли не затмевает ее трепетное чувство к мистеру Дарси, джентльмену с завидным самомнением (зато ну очень богатому!). Впрочем, все кончается восхитительной двойной свадьбой. Вот и мы сосватаем две сильные натуры – терпкую пряность ржи и жизнеутверждающую горечь грейпфрута – и на славу погуляем на нашем импровизированном торжестве:

**90 мл грейпфрутового сока;
50 мл ржаного виски.**

Ингредиенты выливаем в стакан рокс поверх кубиков льда, размешиваем в ритме «сердце вскачь». Хотим подчеркнуть, юные леди, мы нисколько не предубеждены против замужества, а лишь призываем вас уяснить главное: чтобы почувствовать себя королевой, не нужно и дворца (как, впрочем, и короля).

Кофейный ликер без меры

ЛЮБОВЬ ВО ВРЕМЯ ХОЛЕРЫ (1985)

ГАБРИЭЛЬ ГАРСИА МАРКЕС

Зачем вы, девочки, докторов заграничных любите? Отдашь такому сердцу – и полвека промаешься, прежде чем найти то самое, что доктор прописал. Вот она какая, романтика по Маркесу: юноша и девушка загорелись друг к другу пылкой страстью, но девица возьми да выбери себе в мужа доктора – а возлюбленному от ворот поворот дала, крути, мол, в отместку с кем хочешь. Но над истинной страстью время не властно! И однажды, «пятьдесят один год, девять месяцев и четыре дня спустя» (надо же было высчитать!), после кончины Супруга-Номер-Один, те двое воссоединяются. Жемчужина колумбийской литературы, роман Гарсиа Маркеса заслуживает нашего салюта – сладкого, как истинная любовь, и пряного, как неувядающая страсть:

30 мл светлого рома;

15 мл кофейного ликера (например, «Калуа»);

60 мл нежирных сливок;

щепотка молотой корицы или мускатного ореха.

В стакан рокс укладываем лед и поливаем его ромом и кофейным ликером. Добавляем сливки и приправу по вкусу. А теперь опрокидываем нашу гремучую смесь во славу истинной страсти – даже если заморского врача вы видели только в телевизоре.

О дивный новый смузи



О дивный новый мир (1932)

ОЛДОС ХАКЛИ

Представим себе мир антидепрессантов и полного государственного контроля над рождаемостью (брр). Созданный в начале 1930-х годов «О дивный новый мир» настолько созвучен нашей действительности, будто списан с нынешних новостных выпусков. В придуманной Хаксли антиутопии заранее запрограммированных людей выводят в пробирках, а технологиям, которые подарили обществу полную приятностей жизнь, поклоняются как божествам и частенько восклицают «Слава Форду!». Хаксли никогда не скрывал своих симпатий к психоделикам. Мы же предлагаем вам совершенно законный способ заморозить себе мозги нашим смузи на основе природного женского афродизиака «лимон плюс арбуз» (в конце концов, дамы, пока еще нам решать, что себе наливать и с кем это выпивать!):

30 мл водки;

200 г нарезанного кубиками арбуза;

10 мл лимонного сока;

½ чайной ложки (2,5 г) сахара;

15 мл дынного ликера.

Водку, арбуз, лимонный сок, сахар и пригоршню льда помещаем в блендер и доводим до однородности. Переливаем в коктейльный бокал, аккуратно добавляем ликер. Глоток чудосмузи подарит вам такую отвагу, что вы не побоитесь бросить вызов даже самому Главноуправителю.

Коктейль о двух городах

ПОВЕСТЬ О ДВУХ ГОРОДАХ (1859)

ЧАРЛЬЗ ДИККЕНС

Диккенс на протяжении более чем 30 выпусков держал в напряжении читателей издаваемого им литературного еженедельника «Круглый год». История драматических коллизий судьбы его героев, мечущихся между Лондоном и Парижем в тревожные времена Французской революции, печаталась порциями. Хотя оба города и сами по себе заслуживают играть первые роли в повествовании, на сей раз они лишь декорация, на фоне которой разворачивается история главных героев: златокудрой красавицы и двух благородных мужей, готовых умереть ради нее (эх, было время!). Поднимем же за рыцаря, чье желание положить свою жизнь на алтарь счастья возлюбленной не разошлось с делом, бокал прославленного напитка, который придумали в легендарном парижском баре «Нью-Йорк» (к вопросу о том, как посетить два города за одну ночь без загранпаспорта!):

1 кубик сахара-рафинада;

30 мл джина;

15 мл лимонного сока;

шампанское для долива.

Помещаем в бокал флуте кубик рафинада. Джин и лимонный сок заливаем в шейкер, само собой, со льдом; как следует взбалтываем. Процеживаем через стрейнер в бокал. Доливаем шампанское до краев. Уж поверьте, результат будет революционным.



Шот пурпурный

ЦВЕТ ПУРПУРНЫЙ (1982)

ЭЛИС УОКЕР

Лауреат двух престижных наград, Пулитцеровской и Национальной книжной премии, роман «Цвет пурпурный» лег в основу фильма и мюзикла под названием «Цветы лиловые полей». Безжалостно-правдивое описание жизни темнокожих на патриархальном Юге первой половины XX века раскрывается в эпистолярном жанре: вначале 14-летняя Сили обращается в своих письмах к Богу, а повзрослев, переписывается с младшей сестрой, которая в Африке с горечью подмечает такие же жестокие расовые притеснения, каких навидалась дома, в родной Джорджии. Роман раскроет свои цветущие пурпуром объятия любому, кто захочет взглянуть в их щемящую красоту. Прогоним же навязчивую духоту южной ночи лиловой прохладой, сладковатые ноты которой располагают к раздумьям о том, как далеко с тех пор ушел наш мир – и сколько еще нам предстоит пройти...

**15 мл ежевичного ликера;
15 мл персикового шнапса;
15 мл светлого рома;
15 мл лимонного сока.**

Соединяем ингредиенты в шейкере, добавляем лед и хорошенько взбалтываем. Процеживаем в шот. Другой вариант: удваиваем количество ингредиентов и зовем сестру на душевную беседу за рюмочкой коктейля.

Франжелико и Зуи

ФРЭННИ И ЗУИ (1961)

ДЖЕРОМ СЭЛИНДЖЕР

Кот по кличке Блумберг, братец Зуи и дымящая в ванной девушка – похоже, мы имеем дело с хипстерами! Дилогия Сэлинджера «Фрэнни и Зуи» относится к циклу рассказов о семействе Глассов и повествует о душевном разладе юной Фрэнни, презирующей позерство, житейскую суету и дешевый выпендрей однокашников – из-за всего этого она буквально падает в обморок на свидании со своим бойфрендом в ресторане. Но тот испаряется – ибо чьи-то душевные муки не повод пропускать футбол! А Фрэнни в ее болезненном одиночестве только и остается, что неустанно бормотать молитву. Откупорим же бутылочку благочестивого «Франжелико», фигуристую, как подпоясанный монах, и пусть сей ореховый бальзам поможет нам обрести точку опоры в этом мире:

60 мл охлажденного эспresso без кофеина;

30 мл орехового ликера (например, «Франжелико»);

60 мл нежирных сливок.

Надеваем кардиган, желательно с капюшоном, делаем кислую мину. Наливаем эспresso и ликер в стакан рокс поверх кубиков льда, добавляем сливки. Как, ваше выражение лица осталось прежним? Ради всего святого, хотя бы порауйтесь, что у вас достаточно времени и настолько мало обязанностей, чтобы предаваться экзистенциальным переживаниям. Надолго отринуть все бременное не выйдет!

Кровавая Кэрри

КЭРРИ (1974)

СТИВЕН КИНГ

Дети порой бывают ох как жестоки. Кэрри Уайт, в свои 16 и так уже затравленная, переживает жуткое унижение: первые критические дни приходят к ней у всех на виду, в школьной душевой. Дальше – только хуже. Жестокие одноклассники подстраивают так, чтобы Кэрри выбрали королевой бала, но вместо вручения короны замышляют окатить ее из ведра свиной кровью (такое в универсаме за углом не купишь!). Но незадачливые злодеи даже не подозревают, какой грозной сверхъестественной силой обладает Кэрри (это же не чей-нибудь рассказ, а Стивена Кинга, и притом первый опубликованный). И уж Кэрри покажет им изнемогающего в подростковой ломке Сатану во всей красе. Остренько, не так ли?

150 мл томатного сока;

60 мл водки;

15 мл сока лайма;

½ чайной ложки (2,5 г) вустерского соуса;

½ чайной ложки (2,5 г) васаби;

12–15 капель острого соуса (3 дэша на языке барменов);

соль, перец по вкусу.

Все ингредиенты соединяем в шейкере со льдом. От души взбалтываем и процеживаем через стрейнер в стакан коллинз на свежеприготовленный лед. Поборники традиций украшают напиток стебельком сельдерея, но если вы любите «погорячее», то просто удвойте порцию васаби.



Говардс-бленд

ГОВАРДС-ЭНД (1910)

ЭДВАРД МОРГАН ФОРСТЕР

Печально, что писатель, призывавший «объединиться» в эпиграфе к своему роману «Говардс-Энд», сам по этой части столкнулся с затруднениями. Эдвард Морган (чаще просто Э. М.) Форстер – автор «Комнаты с видом» и «Поездки в Индию» (последний его роман – за оставшиеся 46 лет из своих 91 Форстер ничего больше не писал). В романе «Говардс-Энд» мы видим, как в типичном английском поместье переплелись судьбы трех семейств разного общественного положения. Дом оказывается эпицентром классовых трений, споров за наследство и своеволия книжного шкафа-убийцы. Смешаем же и мы три выразительных вкуса для винтажного коктейля «Джанет Говард» – и получим роскошный бленд, способный вмиг объединить нас с ближними, как того желал Форстер, волей Божьей и неустойчивой мебелью:

60 мл бренди или коньяка;

15 мл оршада – сиропа из миндального молока, сахара и апельсина;

2 дэша (дважды по чуть-чуть) биттера «Ангостура».

Самый подходящий напиток для того дня, когда вам сообщат, что ваш богатенький родственник сыграл в ящик упокоился с миром. Ингредиенты взбалтываем в шейкере со льдом, процеживаем в коктейльный бокал – и, собравшись с духом, прямо спрашиваем, упомянуты ли мы в завещании.

Джин Эйр

ДЖЕЙН ЭЙР (1847)

ШАРЛОТТА БРОНТЕ

Знаете, что такое «было бы смешно, если б не было так грустно»? Это когда писательница публикует жизнеутверждающую феминистскую историю под мужским псевдонимом. Шарлотта Бронте (под именем Каррер Белл) в романе «Джейн Эйр» рисует веки безрадостной судьбы героини: притесненная сирота, воспитательница в постылом приюте, безнадежно влюбленная гувернантка. Увы, ее избранник женат – Бронте не дает побряжек своей героине, – и Джейн уходит прочь, отвергает предложение руки и сердца, но под конец все же обретает супруга, сына и уютное семейное гнездо. Судьба самой Бронте сложилась не так счастливо: писательница умерла, не прожив и десяти лет с момента триумфа «Джейн Эйр». Поднимем же во славу легендарной романистки, заслуживавшей более счастливой доли, бокал старого доброго английского джина:

8 тщательно вымытых веточек свежей мяты;

60 мл английского джина;

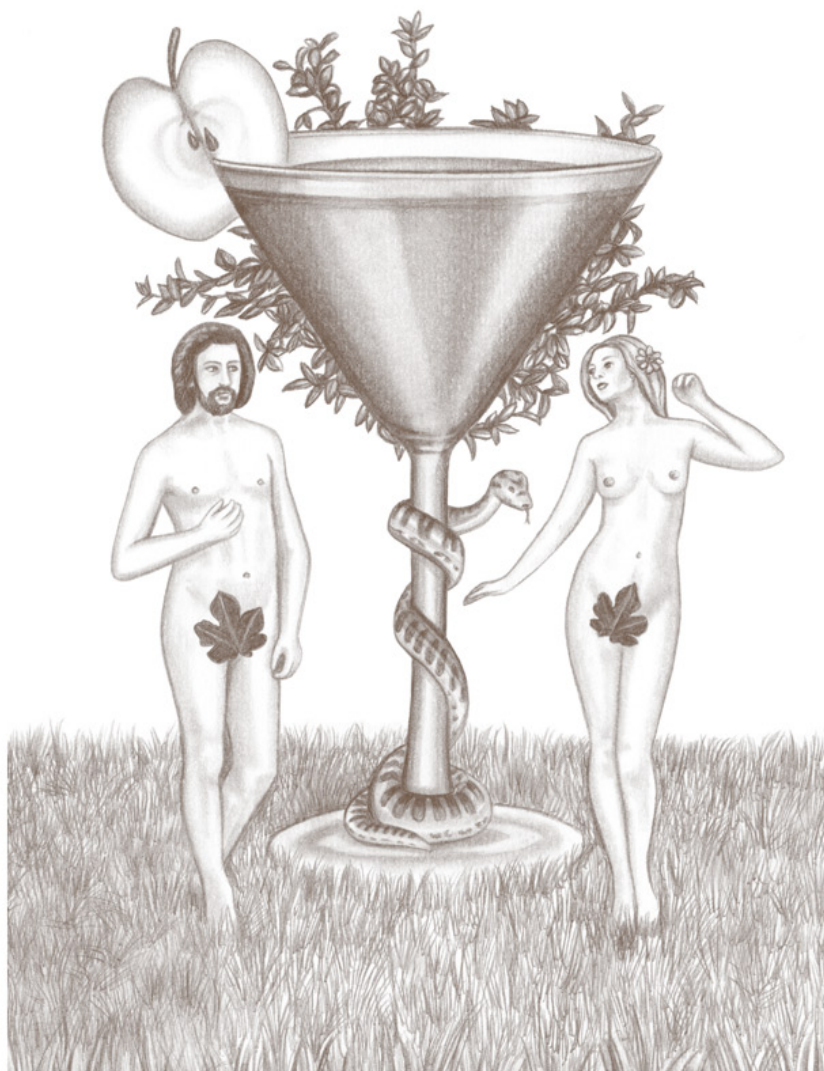
30 мл лимонного сока;

½ чайной ложки (2,5 г) сахара;

2 дэша апельсинового биттера.

Ингредиенты помещаем в шейкер с кубиками льда. Зачет вам, если заранее положили туда листики мяты. Как следует взбалтываем, процеживаем в коктейльный бокал. Смакуем небольшими глотками, как подобает вышколенной гувернантке.

Приправленный рай



ПОТЕРЯННЫЙ РАЙ (1667)

ДЖОН МИЛЬТОН

Кто в день по яблоку съедает, у того доктор не бывает – но Сатана-то никакой не доктор. К чему это мы? Ах да: эпическая поэма XVII века «Потерянный рай», написанная белым стихом (любители примитивных рифмочек не найдут у Мильтона никаких «розы – морозы»), – первый пример и образчик христианской литературы, где Адам, Ева и наш знакомец Сатана весьма неоднозначны – здесь не столько добро враждует со злом, сколько сложные чувства – с противоречивыми. И что примечательно, Мильтон, строго говоря, не писал всех 12 книг «Потерянного рая», а наговаривал их: он был слеп и мог лишь продиктовать свое сочинение некоей ангельской душе. Поднимем же тост за Джона Мильтона и его титанический богоугодный труд напитком на основе запретного плода:

50 мл водки;

30 мл яблочного шнапса;

15 мл сока лайма;

½ чайной ложки (2,5 г) сахара;

сахар в блюдечке для украшения бокала [крастой](#).

Украшаем ободок охлажденного коктейльного бокала сахарной крастой и отставляем в сторону. Ингредиенты взбалтываем в шейкере с кубиками льда и процеживаем в украшенный бокал. Готовимся сморщиться от первого же кислого глотка.

Радость секса на пляже

РАДОСТЬ СЕКСА (1972)

АЛЕКС КОМФОРТ

Не теряйте легенду из виду: она может снова завладеть умами. Вон как с «Радостью секса» получилось – с этим бесстыжим (будем честны!) практическим руководством 1970-х годов, состряпанным по образу и подобию кулинарных книг. Первая «Радость» содержала карандашные рисунки усатых мужчин, механически производящих возвратно-поступательные телодвижения в ответ на аналогичные движения женских фигурок. При новом издании фигуры обросли плотью и всеми анатомическими подробностями, а словарь обогатился новыми понятиями. И что в итоге? Секс очистили от науки и наполнили истинными радостями. Вспомним же и мы старый добрый «Секс на пляже». Получайте удовольствие, а в промежутках остужайтесь нашим безопасным (в разумных пределах) напитком:

60 мл ананасового сока;

30 мл водки;

30 мл персикового шнапса;

1 банка (0,33 л) лимонно-лаймовой газировки (подойдет 7UP или Sprite).

Ананасовый сок, водку, шнапс и лед соединяем в шейкере. Хорошенько взбалтываем, процеживаем через стрейнер в стакан хайбол на кубики свежего льда, доливаем доверху содовой. Хотите разнообразия? Пожалуйста: соедините все ингредиенты, залейте в форму для льда, заморозьте и употребляйте вместе со знойным партнером.



Бурбон в летнюю ночь

СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ (ок. 1600)

УИЛЬЯМ ШЕКСПИР

Две части костюмированной комедии времен Возрождения, одна часть греческой мифологии, щедрая щепотка проделок лесных фей – и готово: перед нами причудливая фантазия Шекспира о любовных страстях и эпизодах сомнамбулизма. Новичок отсалютовал бы этой заезженной театральными режиссерами пьесе, запив микстурой от кашля пару таблеток снотворного, но, видит бог, когда лишь «слабый разум смертным дан», к чему же нам на них равняться? Это, в конце концов, только дремота, а не полная отключка. Нам надо продержаться все пять актов, прежде чем нас сморит всепобеждающе крепкий сон. Да поможет нам в этом насыщенный растительно-питательный напиток:

8 тщательно промытых веточек мяты;

15 мл сока лайма;

2 чайные ложки (10 г) сахара;

60 мл бурбона (например, «Джима Бима»);

180–240 мл газированной воды.

В стакане хайбол разминаем мадлером мяту и сахар с соком лайма. Добавляем лед, потом бурбон; доливаем доверху содовой. Способ применения: отпивать согласно сюжету ваших фантазий, прерваться, только если с вами заговорит ваша тень.



Почтальон всегда захватит лед

ПОЧТАЛЬОН ВСЕГДА ЗВОНИТ ДВАЖДЫ (1934)

ДЖЕЙМС КЕЙН

Ни снег, ни дождь, ни жара, ни ночная тьма, ни аховое невезение не разлучат эту парочку, и свой зловещий план они осуществят во что бы то ни стало. В нуарной повести Джеймса Кейна бродяга, перебивающийся случайными заработками, в очередном глухом уголке без памяти влюбляется в весьма опасную местную красотку: губки бантиком, чертовски соблазнительное тело так и манит согрешить. Однако нынешний благодетель Фрэнка, давший ему работу и приют, – законный супруг его новой зазнобы по прозвищу Грек. Вот тут-то и начинается: планы убийства, вероломство, судебные баталии, шантаж, диалоги с подтекстом и БДСМ-болтовня, да такая, что даже ваш ридер и тот задымится. Чтобы этого не допустить, рекомендуем сочетать чтение с нашим шипуче-прохладительным греческим коктейлем (и все 33 удовольствия вам гарантированы):

30 мл узо (греческого бренди с ароматом аниса);

1 банка (0,33 л) колы.

Узо наливаем поверх кубиков льда в стакан хайбол, добавляем колу. Слышите звук? Это звонит почтальон, который доставил лед!

В поисках утраченного лагеря

В ПОИСКАХ УТРАЧЕННОГО ВРЕМЕНИ (1913–1927)

МАРСЕЛЬ ПРУСТ

Если первая попытка издать вашу рукопись провалилась, не отчаивайтесь, а отнесите ее другому издателю. Как, собственно, и поступил со своим семитомным сочинением Марсель Пруст (с таким же успехом он мог назвать его «Поисками вообще всего утраченного»). Читатель публике запомнился пассаж о том, как вкус размоченного в чае бисквитного печенья «Мадлен» переносит героя в мир детства – страниц эдак на сто. Предлагаем и вам отправиться в путешествие по волнам памяти и вспомнить бесподобный вкус первого, сделанного тайком глотка пива:

180 мл остуженного чая (лучше всего подойдет Эрл Грэй);

1 банка (0,33 л) пива (например, Pabst Blue Ribbon или другой американский лагер, также подойдет Corona Extra);

1 долька лимона для украшения.

Холодный чай наливаем в пинтовый бокал, добавляем пиво. Дольку лимона выжимаем в напиток и бросаем туда же. Устраиваемся поудобнее в гамаке, уплетаем печеньки, потягиваем коктейль, листаем свой девичий дневничок – или заводим новый. (Начинающим блогершам на заметку: что выложишь постом, то не вырубишь топором!)

Дайкири Бриджит Джонс



ДНЕВНИК БРИДЖИТ ДЖОНС (1996)

ХЕЛЕН ФИЛДИНГ

И все-таки, что такое классика? Лично мы скажем так: то, что публика с радостью читает, охотно обсуждает, настойчиво рекомендует и над чем до слез хохочет. Яркий тому пример – «Дневник Бриджит Джонс», суперуспешное британское отпускное

чтиво и его сногшибательная экранизация. Исповедь засидевшейся в старых девах Бриджит Джонс бесхитростно описывает погоню за извечными женскими мечтами: встретить настоящую любовь и влезть в платье на размер меньше – но, если приглядеться, она подозрительно напоминает сюжетные повороты «Гордости и предубеждения». Поднимем же в честь нашей Бриджит бокал игристого дайкири такой мизерной калорийности, что и ей не грех им насладиться:

120 г тщательно промытых ягод свежей клубники (штуки 4);

100 мл шампанского;

15 мл лимонного сока;

½ чайной ложки (2,5 г) сахара.

Удаляем с клубники черенки, помещаем ягоды в блендер с шампанским, лимонным соком, сахаром и пригоршней льда. Работаем блендером до образования однородной массы; подаем в коктейльном бокале. Что потом? А вот что: отпиваем, чувствуем прилив храбрости и наконец ваяем личный профиль на сайте знакомств.

Ромео и Джулеп

РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА (ок. 1599)

УИЛЬЯМ ШЕКСПИР

Первоначально название пьесы звучало совершенно в духе свойственной шекспировским временам манеры изъясняться – *Превосходнейшая и печальнейшая трагедия о Ромео и Джульетте*. Пьеса берет за душу не только юных девушек, которых угораздило влюбиться в знойного красавчика из неприятельского стана. Да и как не проникнуться состраданием к судьбе любовников, чья пылкая страсть обречена с первого вздоха? Средневековая драма с душераздирающим отравительным финалом заложила канон сюжета о любви юных сердец. Так выпьем же за любовь по бокалу классического, традиционного джулепа, поддадимся его весеннему обаянию и сладко-персиковому аромату (и да простится вам, что вы не сразу прочувствуете всю мощь его эффекта):

6 тщательно промытых веточек мяты;

1 чайная ложка (5 г) тростникового сахара;

15 мл персикового шнапса;

15 мл бурбона;

1 банка (0,33 л) лимонно-лаймовой газировки (например, 7UP).

Мяту, сахарный песок и шнапс помещаем в стакан хайбол и толчем мадлером, пока сахар не растает, как курортный роман с наступлением осени. Добавляем лед, бурбон и доливаем стакан доверху лимонно-лаймовой содовой. Джулеп готов. Готовьтесь и вы... влюбиться по уши!



Алый «Сайдкар»

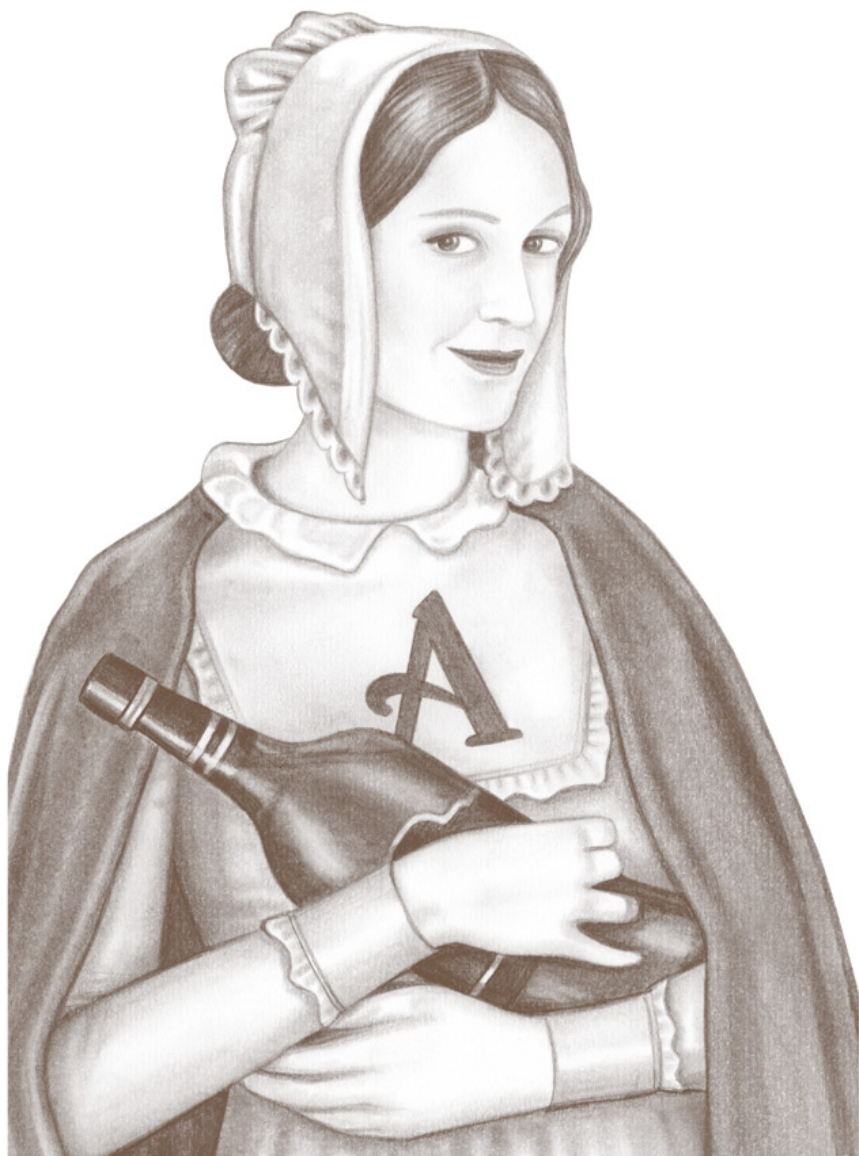
АЛАЯ БУКВА (1850)

НАТАНИЭЛЬ ГОТОРН

Хотите верьте, хотите нет, но были времена, когда из-за незаконнорожденного ребенка не на реалити-шоу вели, а к позорному столбу. «Алая буква» – первая буква слова *Adulteress* («прелюбодейка»), которую героине следовало вышить на одежде и носить в знак того, что она запятнала честь внебрачным ребенком. В своем краугольном романе Готорн препарирует пуританские нравы Новой Англии, где царит разлад между религиозностью, моралью, ханжеством и живым чувством. Давайте же назло поборникам традиций вместо лимонного сока добавим вишневой сладости в классический рецепт коктейля «Сайдкар» (что означает «мотоциклетная люлька»). Вы тут же убедитесь, что наш вариант бесподобен, а вам, как героине Готорна, захочется продефилировать по улицам гордой поступью и с высоко поднятой головой:

30 мл вишневого сока;
15 мл бренди;
15 мл ликера трипл-сек;
сахар для украшения.

Предварительно охлажденный коктейльный бокал декорируем сахарной крастой. Ингредиенты вместе со льдом помещаем в шейкер и как следует взбалтываем. Процеживаем в бокал. Это и будет ваша А, но не от слова «адюльтер», а от «А-а-ах, какой коктейль!».



Моя комната – мой ром

СВОЯ КОМНАТА (1929)

ВИРДЖИНИЯ ВУЛФ

Вирджиния, Вирджиния... Такая умная, даровитая. Такая печальная. Такая... особенная. Как утверждает наша миссис, женщине, чтобы писать художественную прозу, нужны своя комната и пятьсот фунтов в год. (О нехудожественной прозе Вулф ничего такого не говорила, из чего можно сделать вывод, что, если вас влечет журналистская стезя, можно не иметь за душой ни гроша и ютиться вчетвером в крохотной квартирке-студии.) И хотя предложенный Вирджинией рецепт писательского успеха безупречен, рискнем все-таки добавить к нему симпатичный штришок в виде согревающего душу и тело коктейля. Рекомендуются для морозных зимних ночей, когда приходит писательское вдохновение. С таким горячим коктейлем и мужчина под боком не нужен!

½ чайной ложки (2,5 г) мягкого соленого сливочного масла;

1 чайная ложка (5 г) тростникового сахара;

½ чайной ложки (2,5 г) молотой корицы;

60 мл темного рома.

Масло, сахар и корицу выкладываем на дно кружки и хорошенько перемешиваем металлической ложкой. Вливаем ром, наполняем кружку доверху кипятком, помешиваем. Что потом? Отправляемся на прогулку по берегу реки. Только чур никаких камешков по карманам!

Убийственная текила

УБИТЬ ПЕРЕСМЕШНИКА (1960)

ХАРПЕР ЛИ

Если ты писатель одного романа, он у тебя должен прогнеть! Харпер Ли – тот самый случай. Дрaму, которая разворачивается в захолустном городишке штата Алабама, мы видим глазами маленькой Джин-Луизы Финч по прозвищу Глазастик. Горожане приняли сторону молодой белой женщины, обвиняющей чернокожего Тома в изнасиловании, хотя весь город знает, что она такая же отъявленная лгунья, как ее пьяница-папаша. Отец Глазастика Аттикус вызывается защищать Тома. К счастью для девочки, рядом с ней хватает здравомыслящих друзей, например мальчик Дилл, в точности списанный с Трумена Капоте, друга детства Харпер Ли. Финал истории и обнадеживает, и оставляет гнетущее послевкусие. Выпьем же за нашу Фемиду по стопке лютой текилы, вся вина которой в том, что она влечет за собой смачный хруст маринованного огурчика:

50 мл текилы;

2 капельки острого соуса, например табаско;

1 маринованный огурчик.

Текилу наливаем в шот (в стопку), сбрызгиваем острым соусом, жадно опрокидываем и немедленно заедаем огурчиком. Чур никаких слез: не выдержала испытания градусом – не место тебе на Юге!



ЖЕЛТЫЕ ОБОИ (1892)

ШАРЛОТТА ПЕРКИНС ГИЛМАН

Классический феминистский рассказ Гилман противопоставлен для чтения обитательницам однокомнатных квартир. Автор повествует о несчастной, которая неудержимо теряет рассудок, запертая заботливым супругом в спальне съемного особняка – так он рассчитывает излечить ее от психоза. (Нет, ну видали? Выходит, мужчины еще в XIX веке взяли моду отмахиваться от женщин – ты, мол, ку-ку.) Правда, фокус вышел муженьку боком: вместо излечения его благоверная еще больше тронулась умом, поддавшись наваждению, что будто бы за желтыми обоями ее импровизированной темницы заточена неизвестная женщина, рвущаяся на свободу. У нас же будет свое наваждение, «Харви Стенобой» (или «Харви Волбенгер») – классический коктейль, ослепительный, как желтое полуденное солнце, и способный любого поставить на ноги:

50 мл водки;

120 мл апельсинового сока;

15 мл ванильного ликера «Гальяно».

Водку и апельсиновый сок наливаем в хайбол на кубики льда. Размешиваем барной ложкой. Поверх осторожно наслаиваем ликер «Гальяно», чтобы он не смешивался с нижним слоем, а плавал на его поверхности – как и ваш здравый смысл после первой (второй, третьей и т. д.) порции «Стенобая».

Облегчение невыносимости бытия

НЕВЫНОСИМАЯ ЛЕГКОСТЬ БЫТИЯ (1984)

МИЛАН КУНДЕРА

В своем романе, признанном классикой чешской и мировой литературы, Милан Кундера оставляет открытым вопрос о парализующих последствиях наших, казалось бы, несущественных повседневных решений. (Что-то подсказывает: Кундере не часто приглашали на коктейльные вечеринки.) Герой Кундеры – хирург и записной бабник, нашедший удивительный баланс в отношениях в браке и на стороне. Но подождите с выводами! Под конец все герои либо мертвы, либо раздавлены жизнью, и у читателя поневоле закрадывается вопрос: как сложилась бы моя жизнь, не попадись мне в руки этот сексуально-политический поток сознания? Поднимите же себе настроение обожаемым в Праге напитком (по крайней мере, у туристов он в большой чести), который заходит настолько легче романа, что пара-тройка жадных глотков – и вы уже спешите в уборную облегчать временную невыносимость своего бытия:

100 мл ананасового сока;

30 мл абсента;

1 слайс лимона для украшения.

На дно стакана рокс бросаем колотый лед, добавляем абсент и сок. Элегантно подвешиваем на ободке слайс лимона. Пьем небольшими глотками (абсент – напиток коварный!), не то утром придется ломать голову: где это я?

Ты здесь, Бог? Это я, «Маргарита»

ТЫ ЗДЕСЬ, БОГ? ЭТО Я, МАРГАРЕТ (1970)

ДЖУДИ БЛУМ

Посторонитесь, вампиры и волшебники: пропустите Маргарет! Для многих из нас именно она стала первой суперзвездой подростковой литературы, пусть ее героические битвы и разворачиваются на религиозно-пубертатном фронте (если честно, именно поэтому). Одиннадцатилетняя Маргарет на собственном примере учит нас решать самые насущные жизненные вопросы – от поисков веры до определения размера лифчика. Это еще что, вот в колледже, говорят, Мэгги столкнулась с дилеммой посерьезнее: как без блендера смешать «Маргариту»? (Подсказка: на кубиках льда, детка.) Выше носы, все Мэгги нашего мира, мы с вами! А если вдруг хлебнете лишнего, то и локоны вам придержим, чтоб не перепачкались.

50 мл текилы;

30 мл сока лайма;

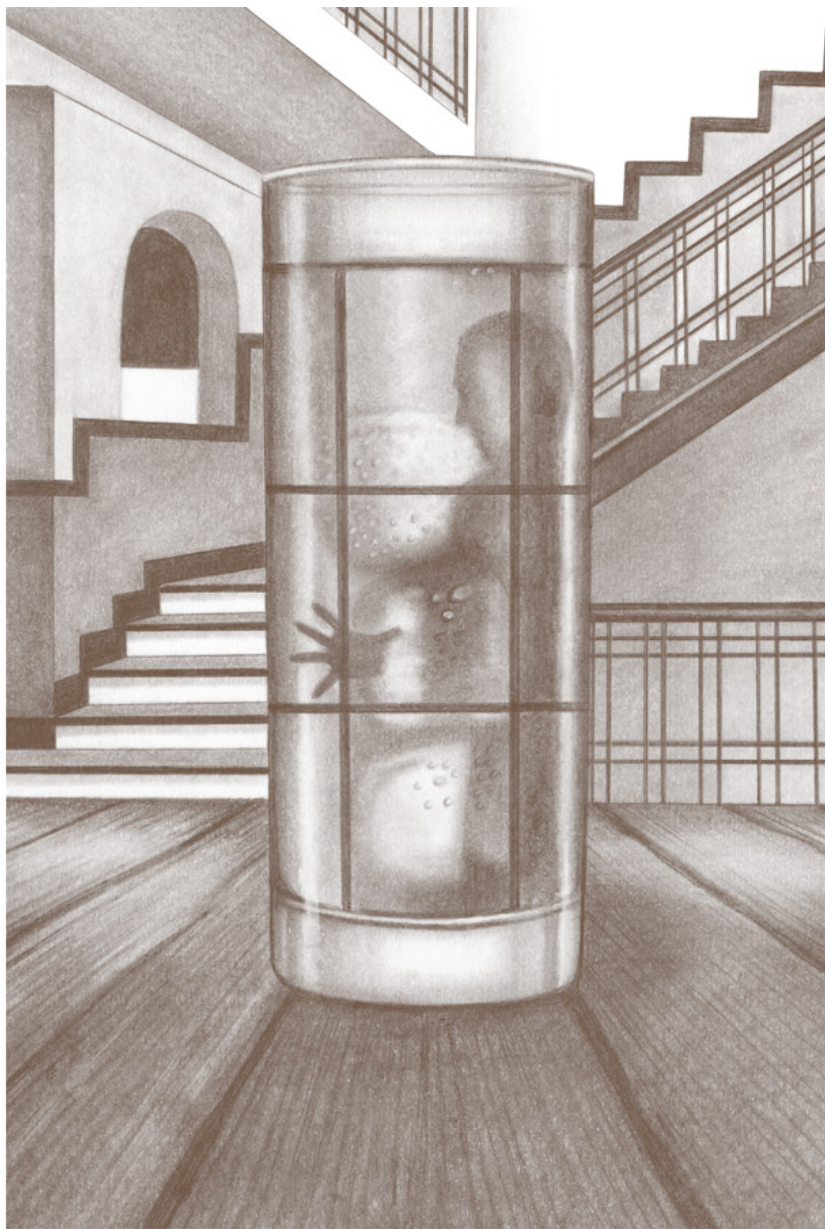
15 мл ликера трипл-сек;

1 долька лайма (по желанию);

соль крупного помола для украшения.

Украшаем ободок пластикового стакана соляной коростой. Текилу, сок лайма и трипл-сек взбалтываем в шейкере со льдом и процеживаем через стрейнер в стакан со льдом. Стакан можно заменить коктейльным бокалом, а напиток украсить долькой лайма. Это же в честь Джуди Блум!

Поворот «отвертки»



ПОВОРОТ ВИНТА (1898)

ГЕНРИ ДЖЕЙМС

Представьте себе мрачную атмосферу старого загородного поместья – на таких антуражах мастера декораций зарабатывают своего пятого «Оскара». В повести плодовитого писателя-мистика Генри Джеймса рассказчица-гувернантка вознамеривается уберечь своих подопечных, мальчика и девочку, от населяющих дом привидений. Однако кроме гувернантки никто в доме будто бы не видит являющихся ей призраков... Повести уже более сотни лет, а среди литературоведов все еще нет согласия по главному вопросу: с гувернанткой там что-то не так или с поместьем? Настоящая классика выдерживает любые интерпретации, так что и мы предлагаем вам дважды проверить, не водятся ли у вас в баре призраки.

Теория 1 – она в здравом уме:

120 мл апельсинового сока;

60 мл водки.

Теория 2 – она совсем свихнулась:

120 мл апельсиновой газировки (например, «Оранжевые»);

60 мл ванильной водки.

Для обеих версий нашей «Отвертки» подойдет стакан хайбол: на дно помещаем лед, сверху наливаем ингредиенты. Если употребляете в одиночестве, хайбол лучше заменить небьющимся пластиковым стаканчиком – а ну как сзади неслышно подкрадется какая-нибудь нечисть?

Часть 2. До дна, господа!

*Я работаю, пока не пробыет
пивосьмого.*

Стивен Кинг



Пожалуйте к книжным полкам, друзья, и поближе. Предлагаемый нами джентльменский набор литературной классики разнообразен и пестрит блистательными персонажами, среди которых воины, разведчики и невероятное множество мореплавателей. Нет, ну правда: практически в половине литературных шедевров фигурирует некто, поразительно напоминающий обиженного на море старика. И кстати, о демонах искусства: приходило ли вам в голову, что многие почтенные классики тянулись к бутылке ничуть не реже, чем к перу? (Не будем указывать пальцами, мистер Фолкнер. И это не вас, любезный мистер Фицджеральд, мы просим не налегать на джин). Серьезные напитки следует потреблять по одному за вечер. Они заслуживают, чтобы их смаковали вдумчиво и с чувством – как и наши любимые книги.

Преступление и мятное наказание



ПРЕСТУПЛЕНИЕ И НАКАЗАНИЕ (1866)

ФЕДОР МИХАЙЛОВИЧ ДОСТОЕВСКИЙ

Когда главный герой сравнивает себя с Наполеоном, да еще и в свою пользу, с первой же страницы понимаешь, что закадровый смех здесь неуместен. Читатели, впервые взявшиеся за «Преступление и наказание» – мучительно-болезненную историю о молодом человеке, возмнившем себя вправе убить старушку-процентщицу и по своему разумению перераспределить ее богатство, – чего доброго заподозрят, что перед ними литературная основа «Закона и порядка». И ошибутся. Преступление? Безусловно! Наказание? А вот тут нет: забудьте и думать о сценах из полицейских сериалов, где зло немедленно получает по заслугам; в романе главным наказанием преступнику будет пожизненное осознание своей вины. Соединим же самый русский напиток – да-да, именно водку – с изрядной дозой кофеина: для хорошей встряски; ну а мята пусть обуздает ваши страсти, прежде чем вы вздумаете выкинуть что-нибудь совсем уж из ряда вон:

50 мл водки;
20 мл кофейного ликера;
15 мл мятного ликера;
нежирные сливки.

В стакан рокс со льдом на дне наливаем водку и ликеры. Заполняем доверху нежирными сливками, а хотите, так и жирными – живем-то один раз!

Упадок и разоблачение

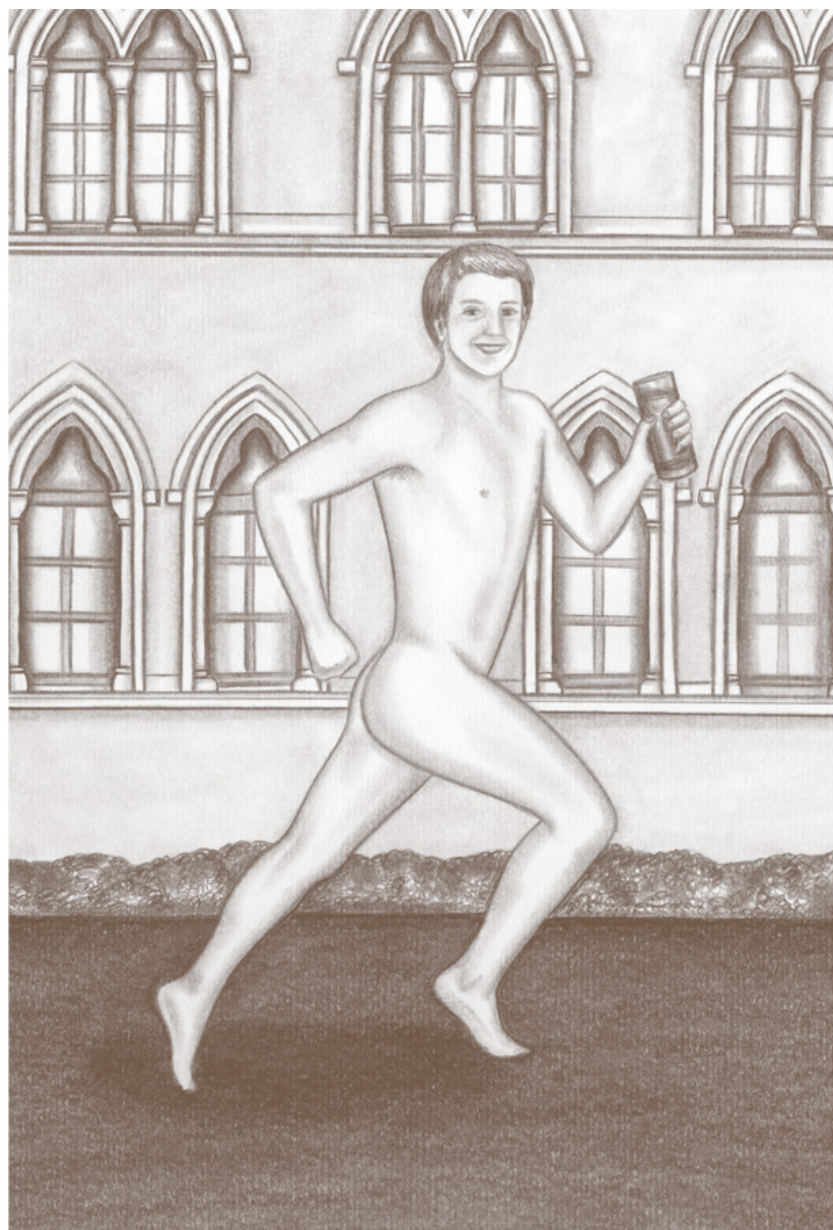
УПАДОК И РАЗРУШЕНИЕ (1928)

ИВЛИН ВО

Ага, испугались, что сейчас последуют нравоучительные исторические выдержки из всех шести томов «Истории упадка и крушения Римской империи»? Расслабьтесь: речь пойдет об «Упадке и разрушении» – английском сатирическом романе Ивлина Во, очаровательной зарисовке из университетской жизни. Знакомьтесь, Поль Пеннифезер: вышвырнутый из Оксфорда за пробежку по двору колледжа без штанов (как будто за вами не водятся грешки почище), он получает в Уэльсе работу в школе для мальчиков и обручается с женщиной немолодой, но ужасно богатой благодаря барышам, полученным от южноамериканских борделей. Не желаете ли и вы окунуться в атмосферу перуанского увеселительного заведения, не выходя из дома? Это легко устроить с помощью писко – местной разновидности бренди, которая на удивление легко находит общий язык с самой обычной колой:

**60 мл писко;
200–250 мл кока-колы.**

Наливаем писко в стакан хайбол с кубиками льда на дне, доливаем доверху кока-колой. Осторожно: заходит так легко, что и глазом моргнуть не успеете, как – бац! – и вы уже в одном исподнем оглашаете окрестности призывным криканьем.



Дранкенштейн

ФРАНКЕНШТЕЙН (1818)

МЭРИ ШЕЛЛИ

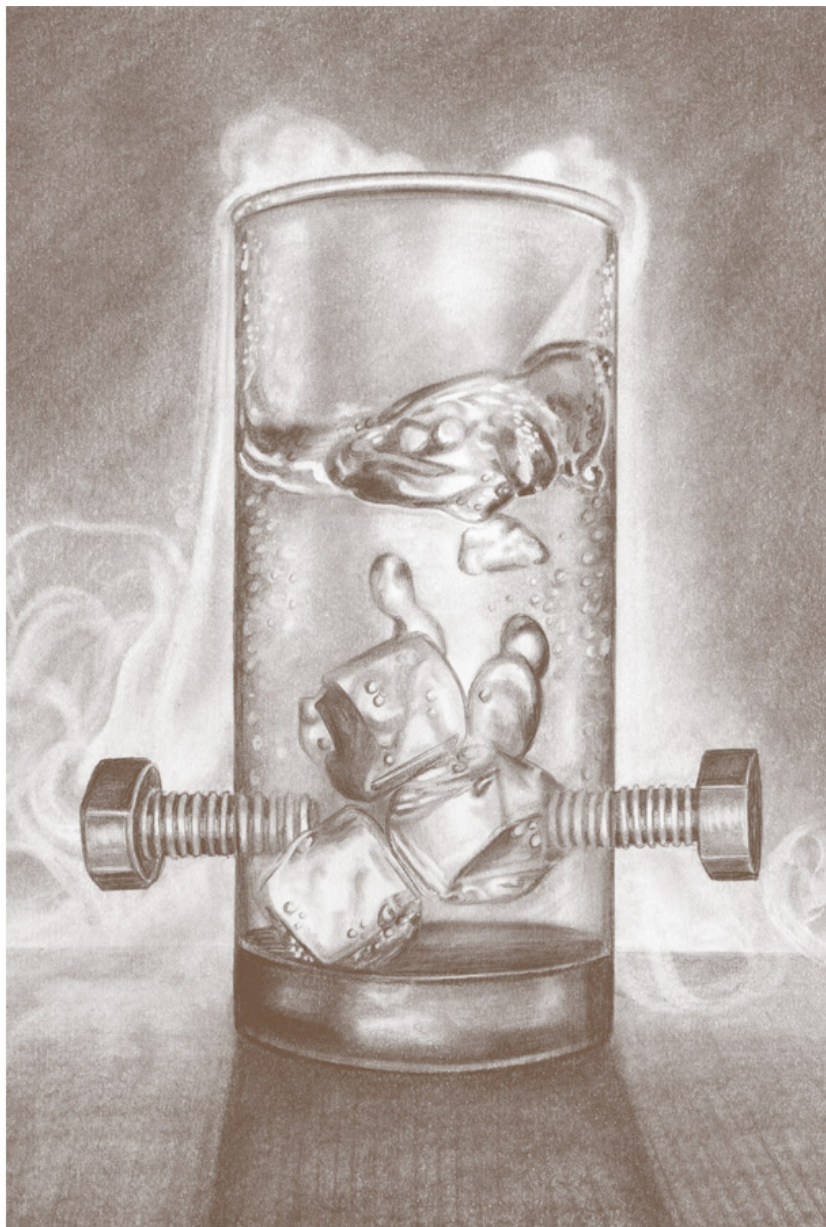
Мэри Шелли, опубликовав в 21 год анонимно роман «Франкенштейн», породила не только чудовище, но и едва ли не самую крупную во всей поп-культуре ошибку восприятия: Франкенштейном звали не безобразного рукотворного монстра, а сотворившего его доктора. (Собственного имени монстр не удостоился, ему достались лишь прозвища, коими щедро награждал его «отец родной»: гнусная тварь, дьявол во плоти, ненавистное чудовище.) Предлагаем вам поэкспериментировать с одним душистым нежно-зеленым зельем – оно как нарочно придумано для забав в ночь Хэллоуина (но поберегитесь: немало переборщивших с ним затейников уже сыграли в свою версию Дранкенштейна!):

30 мл дынного ликера;

30 мл текилы;

180–240 мл газированной воды.

Насыпаем в стакан хайбол льда, вливаем ликер и текилу, а затем газировку. Теперь зажигаем свечи, запираем дверь и охраняем свой драгоценный эликсир, испуская короткие устрашающие рыки.



Грех Гекльберри Финна

ПРИКЛЮЧЕНИЯ ГЕКЛЬБЕРРИ ФИННА (1884)

МАРК ТВЕН

Изначально задуманный как продолжение успешных юмористических «Приключений Тома Сойера», роман о похождениях Гека Финна сам стал классикой. Главный герой описывает свои вылазки с переодеваниями и дерзкие проделки на реке Миссисипи, где свирепствуют расистские распри. Марк Твен – псевдоним, позаимствованный Сэмюэлем Клеменсом из терминов речной навигации и означающий минимальную пригодную для прохода речных судов глубину, – замыслил свой роман как беспощадную критику рабства. Однако кое-где в США книга и по сей день запрещена в школьных библиотеках – как (вот ирония!) вопиюще расистская. Мы же тем временем насладимся горьковато-сладким напитком, которому отдал бы должное папаша Гека (пропойца, которому, кстати, хорошее образование ой как не помешало бы):

5 свежих тщательно вымытых ягод черники (или голубики);

60 мл водки с ароматом лесных ягод (Finlandia или Absolut);

180–240 мл сильногазированной воды.

Чернику разминаем в банке Мэйсона. Бросаем в нее лед, добавляем водку; все заполняем доверху газировкой. Употребляем, любуясь закатом, – но не теряем бдительности: вокруг полно любителей выпить за чужой счет.

Абсент расправил плечи

АТЛАНТ РАСПРАВИЛ ПЛЕЧИ (1957)

АЙН РЭНД

Если вы страдаете от изнурительных болей в спине, велик шанс, что вы либо неправильно выполняете физические упражнения, либо вообще пренебрегаете зарядкой, либо попытались осилить-таки «Атланта». Антиутопический роман Айн Рэнд, в котором значительная часть общества восстает против закручивания гаек госрегулирования, и по сей день вызывает споры. К этому гиганту мы предлагаем и напиток под стать: не менее спорный абсент. Крепкий алкогольный напиток с репутацией мощного галлюциногена еще в 1962 году попал в США под запрет, но недавно был легализован, правда, в категории жидкостей для розжига. Насладимся же неоднозначным напитком, укрывшись от посторонних глаз со своей ноющей спиной (и увесистым томом «Атланта»):

30 мл абсента;

1 кубик сахара-рафинада;

120–160 мл ледяной воды.

Абсент наливаем в стакан рокс, поперек ободка кладем нож для сливочного масла, на лезвие помещаем кубик рафинада. Поверх него тонкой струйкой льем ледяную воду, чтобы она растворяла сахар и стекала в стакан. Убираем нож, ретируемся в укромное местечко и пьем мелкими глоточками во славу конспирологических теорий.

Граф Монте-Кристал



ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО (1844–1845)

АЛЕКСАНДР ДЮМА

Уж кто-кто, а Александр Дюма-отец знал, как удержать интерес публики. И с успехом проделал этот трюк 18 раз кряду – в стольких выпусках газеты публиковался его роман о графе Монте-Кристо, архетипическая модель историй о мести. Формула ее до крайности проста: 1) несправедливое обвинение, 2) тюремный срок, 3) побег из неволи и раздача по заслугам. Ах да, еще: 4) сказочное обогащение – сказочное настолько, чтобы легко и непринужденно заполнить целую джакузи отменным шампанским. Отчего бы и нам не покутить со сладким, как месть, Cristal-коктейлем? «Cristal?!» – спросите вы. Да, да, то самое шампанское по цене золотого слитка:

30 мл ликера из цветков черной бузины (например, «Сен-Жермен»);

шампанское для долива (Cristal или другое шампанское из разряда «престиж кюве»; на худой конец подойдет и традиционный брют).

Ликер наливаем в ваш самый изысканный бокал флуте, заполняем его доверху лучшим шампанским, какое вам по карману. (И если это Cristal, то ну ее, бузину: если уж чем себя и баловать, так это двойной дозой действительно стоящего напитка! Да, кстати, друг мой, не займете ли полтинничек хорошему человеку?)

Моби Дринк

МОБИ ДИК (1851)

ГЕРМАН МЕЛВИЛЛ

После такого еще дважды подумаешь, прежде чем смыть в унитаэ золотую рыбку. Роман Мелвилла «Моби Дик», впервые опубликованный в Англии, был встречен разгромными рецензиями. Одноименный белый кашалот когда-то напал на капитана Ахава и лишил беднягу ноги. И теперь Ахав мотается по морям-океанам, одержимый желанием расквитаться с проклятым Моби Диком. Капитан загарпунивает-таки кита, но при этом губит свое судно и экипаж и, более того, – во исполнение плана Б – вместе с ненавистным китом уходит под воду и гибнет в пучине. Наш вдохновленный морскими приключениями коктейль синевой сродни тихоокеанской волне. (Не желаете ли и сами разыграть отважного китобоя? Хватайте гарпун!)

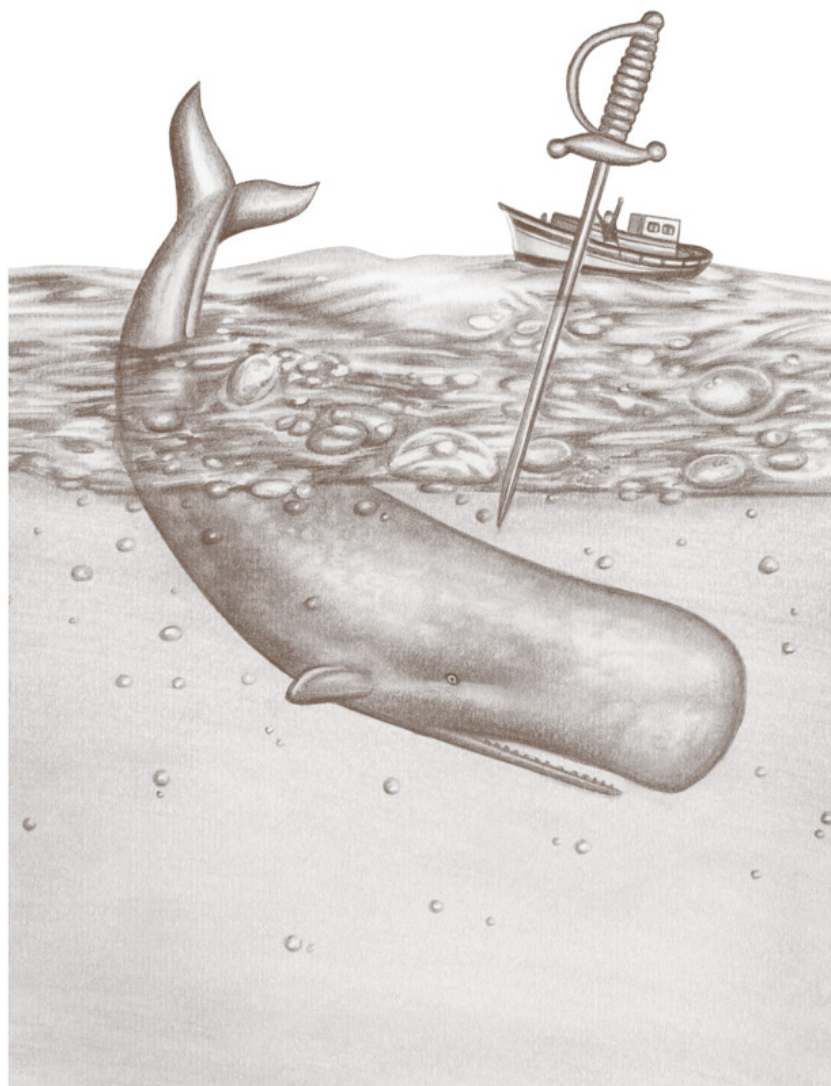
30 мл водки;

15 мл ликера «Блю Кюрасао»;

180–240 мл лимонно-лаймовой газировки (например, 7UP);

1 рыбка-мармеладка для украшения.

В стакан хайбол кладем лед, наливаем водку и «Кюрасао». Добавляем газировку. Теперь литературная метафора: хватаем за жабры рыбку-мармеладку, решительно загарпуниваем палочкой для помешивания коктейлей – и в стакан ее, да поглубже: получай, Моби Дик!



Пять-шесть Гулливер-шотов

ПУТЕШЕСТВИЯ ГУЛЛИВЕРА (1726)

ДЖОНАТАН СВИФТ

Наши бабушки-дедушки помнят, что «Путешествия Гулливера» – назидательная сказка, завернутая в яркую обертку романа-одиссеи: англичанин попадает в диковинные страны, где оказывается то больше, то меньше всех вокруг. Такие передрыги заставляют его усомниться в прежних представлениях о жизни, религии, патриотизме и понятии родного дома. Нам «Путешествия Гулливера» известны по провальному фильму, где Джек Блэк тушит пожар, мочась на него (надеемся, в этот момент вы успели снять 3D-очки). Поприветствуем же нашего выброшенного на берег героя лилипутским глоточком или *бробдингеганским* лонг-дринком. Повторите последнюю фразу, выпив, – и узнайте, насколько вы пьяны.

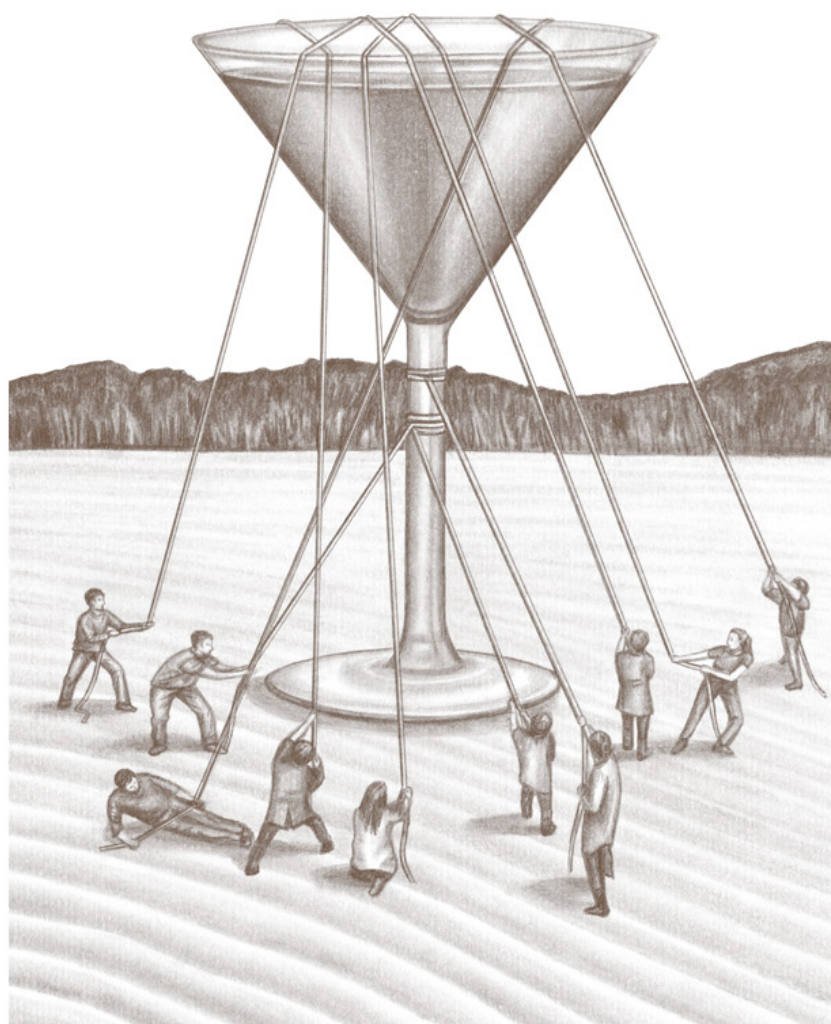
15 мл водки;

15 мл персикового шнапса;

15 мл грейпфрутового сока;

15 мл клюквенного сока.

Ингредиенты взбалтываем в шейкере со льдом и процеживаем через стрейнер в пустой стакан рокс – это лилипутский вариант. Для великанского лонг-дринка удваиваем дозу всех ингредиентов, взбалтываем в шейкере со льдом, процеживаем в коктейльный бокал. Что, моряк, штормит? Смотри на горизонт, полегчает.



Сговор «Сазераков»

СГОВОР ОСТОЛОПОВ (1980)

ДЖОН КЕННЕДИ ТУЛ

Только после самоубийства Джона Кеннеди Тула его мать узнала, что сын втайне от всех написал роман, – и сразу принялась обивать пороги издательских домов Луизианы, убеждая, что это алмаз американской прозы. (Вот так-то, друзья, и матери иногда бывают правы!) Этот увенчанный Пулитцеровской премией роман о причуднике из Нового Орлеана гармонично сочетается с такой же знаменитой новоорлеанской достопримечательностью – коктейлем «Сазерак». Итак, за безвременно покинувшего нас писателя – и за произведения, которые он мог бы нам оставить!

15 мл анисового ликера (например, «Хербсайнт»);

50 мл ржаного виски;

1 чайная ложка (5 г) сахара;

3 дэша биттера «Пишо» (Pechaud);

2 дэша биттера «Ангостура»;

завиток (твист) цедры лимона для украшения.

Ликер наливаем в предварительно охлажденный стакан рокс и плавными круговыми движениями омываем стенки; остатки выплескиваем. Прочие ингредиенты взбалтываем в шейкере со льдом и процеживаем в стакан. У вас гости? Тогда украшаем напиток завитком из лимонной цедры. Гостей не предвидится? Пропускаем церемонии и сразу к делу – читаем, смакуем.

Последний из Мохито

ПОСЛЕДНИЙ ИЗ МОГИКАН (1826)

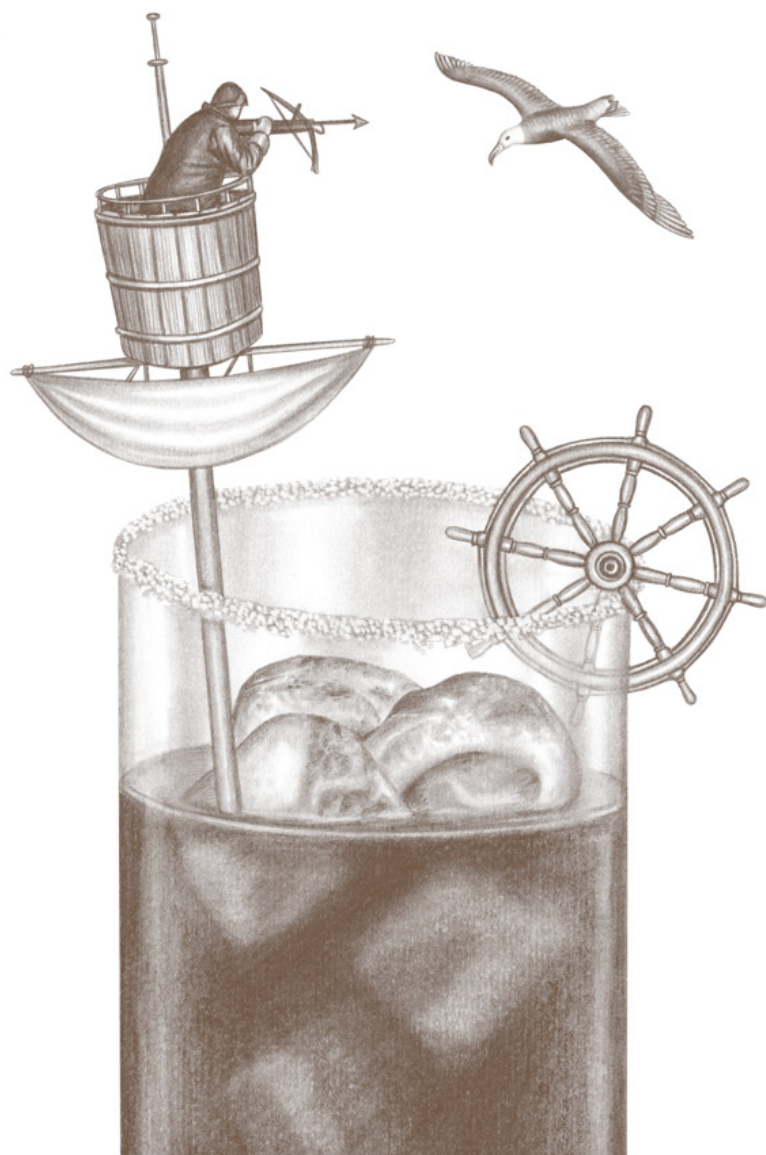
ДЖЕЙМС ФЕНИМОР КУПЕР

Задолго до выхода одноименного фильма «Последний из могикиан» считался классическим литературным произведением (хотя и слегка сомнительным в плане историзма). Живописуя хронику борьбы коренного населения против завоевателей, Купер вплетает в повествование многословные пассажи вроде: «Дункан пошел бродить между хижинами, стараясь найти какие-нибудь следы той, ради которой он подвергался опасности. Никто не обращал на него внимания, он мог бы легко бежать...»^[1] Мы поможем вам преодолеть самые тягучие отрывки текста. Вооружимся же мохито и развернем свою атаку, для аутентичности заменив сахар сиропом агавы:

5 свежих вымытых ягод черники;
3 свежих вымытых ягоды земляники;
8 свежих тщательно промытых веточек мяты;
15 мл лимонного сока;
30 мл сиропа агавы;
50 мл светлого рома;
сильногазированная вода для долива.

В стакане коллинз толчем мадлером ягоды, мяту, сок и сироп. Добавляем две пригоршни льда и ром, тщательно перемешиваем, доверху доливаем газировкой. Замираем в ожидании, когда прольются слезы радости.

Лайм для старого морехода



СКАЗАНИЕ О СТАРОМ МОРЕХОДЕ (1798)

СЭМЮЭЛ ТЕЙЛОР КОЛЬРИДЖ

Когда в следующий раз застрянете на необитаемом острове, не поддавайтесь искушению возопить: «Вода, вода, одна вода, мы ничего не пьем...»^[2] Вашим товарищам по несчастью неинтересны литературные цитаты – им нужны коктейли, чтобы

утолить жажду, и психотерапевт, чтобы усмирить душевные метания. Кстати, вышеупомянутая строка взята из эпической поэмы о коварствах стихий, гневливых океанских водах идохлых птицах: да, уважаемый альбатрос, незачем было увязываться за этой посудиной! (Мораль всей истории: руки прочь от божьих тварей, шкипер!) Отпразднуем же наше пребывание на суше свежестью лайма, добавленной к канонической солёности морских вод (и, пожалуй, останемся лучше на пляже):

60 мл сока лайма;

60 мл грейпфрутового сока;

50 мл джина;

морская соль для [красты](#).

Украшаем охлажденный стакан хайбол крастой из морской соли. Помещаем в него лед, наливаем ингредиенты и размешиваем методом стир, то есть ложкой. А протрезвев, возвращаемся на мостик – но опасаемся низколетящих альбатросов.

Повелитель «Май Таев»

ПОВЕЛИТЕЛЬ МУХ (1954)

УИЛЬЯМ ГОЛДИНГ

Сюжет, ставший основой для дюжины телевизионных франшиз, прост: забросить горстку неприкаянных душ на необитаемый остров в результате авиакатастрофы, да так, чтобы среди них не оказалось ни одного в таком возрасте, когда можно водить (и уж тем более пить). Если вы учились в заведении, где вольнодумство ставили выше запретов, то могли и сами зачитываться этой притчей о коллизии порядка и его отсутствия, об одичании благонаправленных школьников и об одной свиной голове. Настоятельно рекомендуем к прочтению во время очередного перелета на Гавайи. А если начнет трясти, бегите на бортовую кухню и быстренько смешайте себе порцию этого чудодейственного успокаивающего нервы средства а-ля полинезийский «Май Тай»:

60 мл клюквенного сока;

60 мл апельсинового сока;

50 мл светлого рома;

30 мл кокосового рома;

1 чайная ложка [гранатового сиропа](#);

долька апельсина или ломтик ананаса для украшения (на выбор).

Ингредиенты взбалтываем в шейкере со льдом – очень может быть, что все содержимое окрасится в кроваво-красный, – и вместе со льдом выливаем в стакан коллинз. Декорируем дарами тропиков – ананасом, апельсином, поросычьим глазом...



Бесконечная цедра

БЕСКОНЕЧНАЯ ШУТКА (1996)

ДЭВИД ФОСТЕР УОЛЛЕС

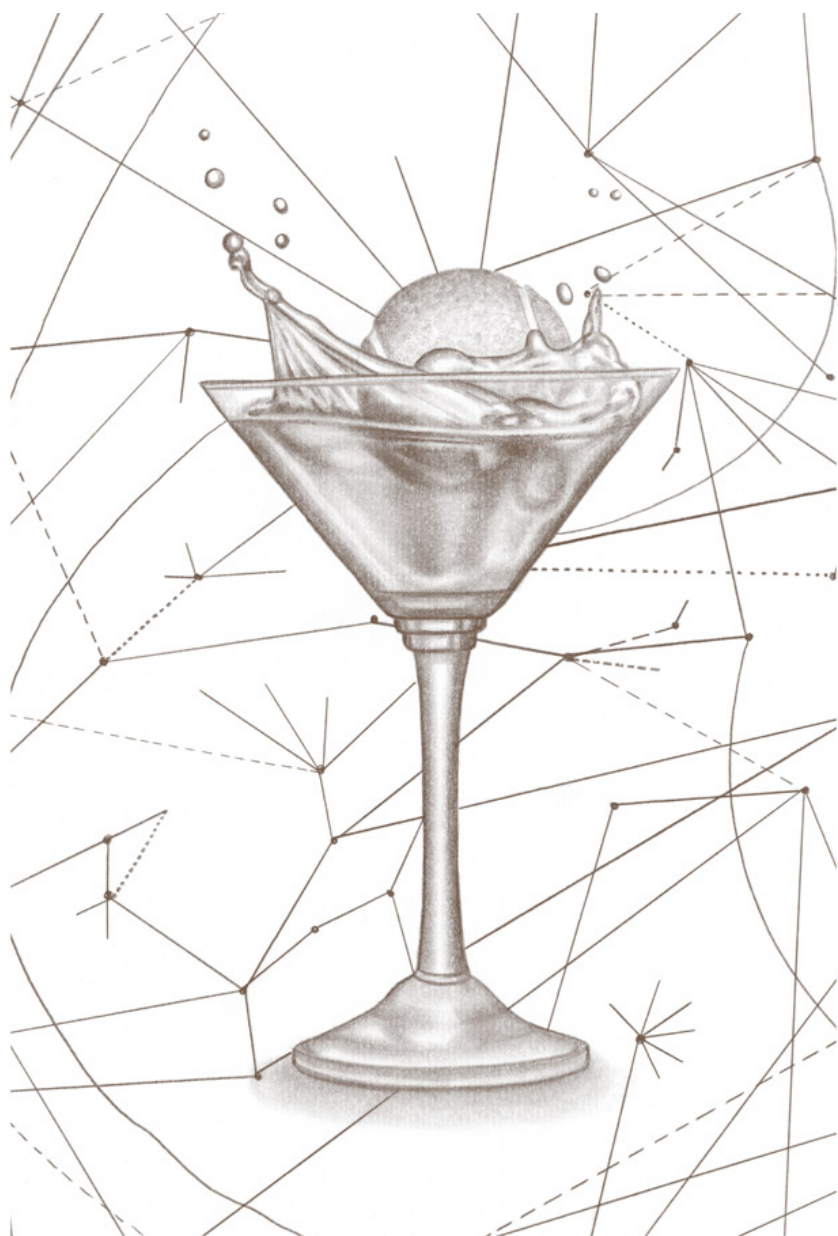
Модернистский роман Уоллеса печально известен своей растянутостью, бесконечной вереницей сносок^[3] и сумасбродными картинами ближайшего будущего^[4]. Действие «Шутки», которая в равной мере смущает и восхищает, разворачивается в пригороде Бостона^[5], между реабилитационной клиникой и местной теннисной академией. Одного из центральных персонажей Уоллес лишает жизни через самоубийство – по трагическому стечению литературных и жизненных обстоятельств, впоследствии автор и сам покончит с собой. А нам оставит безусловный шедевр – и предмет для бесконечных споров и рефлексии. Коктейль – такой же желтый, как прыгучий теннисный мячик, – станет прекрасной аллегорией взлета и падения литературной звезды Уоллеса:

60 мл водки;

30 мл лимончелло (лимонного итальянского ликера);

15 мл лимонного сока.

Ингредиенты взбалтываем в шейкере со льдом, щадя, однако, травмированный теннисом локоть. Спешим вернуться на корт, играем, веселимся и никогда-никогда не сдаемся.



Сердце темного тумана

СЕРДЦЕ ТЬМЫ (1899)

ДЖОЗЕФ КОНРАД

Какие собаки зарыты в душах двоих белых авантюристов и к чему эти их водные приключения, от которых так явственно тянет империалистическим душком? В общем, перед нами очередной хрестоматийный для западной литературы сюжет: «цивилизованного» белого (англичанина Чарльза Марлоу) судьба забрасывает в далекую и чуждую ему Африку (в Конго, если быть точными, накануне колонизации). При пересказе канвы «Сердце тьмы» оставляет двойственное впечатление: радоваться нам в конце или задумываться? Читатели и критики не находят ответа на вопрос: это роман про предвзятость... или предвзято написанный роман? (Коренным жителям там не досталось ни одного диалога!) Впрочем, не нам об этом судить, а посему просто оставим вопрос висеть в воздухе, пока сами готовим коктейль столь же темный и сумрачный, как сгустившееся вокруг нас неловкое молчание:

50 мл ежевичного ликера;

25 мл джина;

25 мл лимонного сока.

Быстренько – гости уже заждались, и ради всего святого, включите кто-нибудь музыку! – взбалтываем ингредиенты со льдом и процеживаем через стрейнер в замороженный (положить в морозильник на час) коктейльный бокал.

Самогон и грош

ЛУНА И ГРОШ (1919)

СОМЕРСЕТ МОЭМ

Кризис среднего возраста – ерунда в сравнении с тем, что напало однажды на добропорядочного биржевого маклера: в одно прекрасное утро он объявил за завтраком своему семейству, что уезжает в Париж, дабы посвятить себя живописи. Дети, может, кто-нибудь все же передаст нашему папочке оладушки? Затем герой Моэма – списанный с выдающегося художника Поля Гогена, – следуя безупречной логике художественной географии, перебирается из Парижа в Марсель, а оттуда – само собой, на Таити, где его мятущаяся душа наконец обретает успокоение (поразившую его проказу оставим за скобками). Так что, когда вас посетит желание вырваться из рутины и махнуть в тропики, хлопните лучше нашего грошового прохладительного коктейля. Возможно, он подарит вам столько приключений и новых впечатлений, что и ехать далеко не придется:

50 мл дешевого виски;

сплэш ананасового сока (это означает плеснуть 5–10 мл);

шлепок (чутьочку) кокосовых сливок.

Ингредиенты наливаем поверх кубиков льда в стакан рокс (впрочем, подойдет и туристическая кружка). Энергично перемешиваем, хватаем с полки «Таитянский для начинающих» и мчим в аэропорт!

Прощай, «Амаретто»!



ПРОЩАЙ, ОРУЖИЕ! (1929)

ЭРНЕСТ ХЕМИНГУЭЙ

В лучшем, по всеобщему признанию, романе Хемингуэя «Прощай, оружие!» его фирменный стиль предстает перед нами во всем блеске – лаконичный, почти телеграфный, но при этом емкий. Что объяснимо: автор успел поработать младшим репортером в Канзас-Сити до того, как оказался за рулем санитарной машины во время Первой мировой. Многие в романе списаны с реальной жизни Хемингуэя, начиная с тяжелых ранений и заканчивая ангельскими медсестрами. Война, конечно, дело страшное, но когда тебе кажется, что впереди героев ожидает мирное швейцарское благополучие, писатель безжалостно вводит в сюжет несчастного мертворожденного младенца. Помянем же суровые испытания, выпавшие на долю Хемингуэя во время итальянской кампании, исконно итальянским ликером «Амаретто». Выпьем по-солдатски: в суровом молчании, по-боевому.

60 мл ликера «Амаретто» или «Дисаронно Ориджинале» (Disaronno Originale);

15 мл лимонного сока;

1 чайная ложка (5 г) сахара.

Ликер, лимонный сок и сахарный песок соединяем в шейкере со льдом, хорошо взбалтываем. Процеживаем через стрейнер в стакан рокс. Плюс очко тем, кто уговорит свою подружку – или друга! – нарядиться в костюм сестры/брата милосердия.

Сто порций пива от одиночества

СТО ЛЕТ ОДИНОЧЕСТВА (1967)

ГАБРИЭЛЬ ГАРСИА МАРКЕС

Выдающийся роман мэтра латиноамериканской прозы прослеживает становление захолустного колумбийского городишки через извилистые судьбы нескольких поколений семейства Буэндиа со всеми их драмами, триумфами и потерями. Налегая на символизм, Гарсиа Маркес, как искусный ткач, чередует желтые и золотые нити, вплетая горести и радости в историю неизбежного упадка некогда крепкого рода. Позаимствуем же у Маркеса его палитру и замиксуем знаменитое на всю Южную Америку пиво Cusqueña (произносится «Кускенья») – истинное «золото инков» – с радостно-игристым лимонадом. Результат сообщает организму легкость столь необыкновенную, что вы сами не заметите, как залете свое одиночество сотней порций – а уж прибавят они вам достоинства или убавят...

**90 мл газированного лимонада (например, 7UP);
240 мл светлого пива (например, Cusqueña или Corona);
2 дэша биттера «Ангостура».**

Лимонад наливаем в охлажденный пинтовый бокал. Заполняем до краев пивом, sprыскиваем «Ангостурой». А теперь усаживаемся поудобнее и готовимся взлетать и падать на качелях жизни... заготовив второй коктейль, конечно же.



Рыжий Цезарь

ЮЛИЙ ЦЕЗАРЬ (ОК. 1599)

УИЛЬЯМ ШЕКСПИР

Друзья, сограждане^[6], старшекурсники – кому нужны враги, когда тут такое окружение?! Шекспировская пьеса «Юлий Цезарь» не что иное, на наш вкус, как определение понятия «вероломство»: главный персонаж восходит на вершину власти, что побуждает его ближайших сподвижников замыслить убийственный заговор. Юлий Цезарь, хоть он и первое лицо пьесы, появляется в считанных сценах, а подлинный двигатель сюжета здесь Марк Брут, доказывающий своим примером, что и второстепенный персонаж иной раз способен вывезти на себе представление. Давайте же плеснем в старомодное утреннее питье немного свежего молока, и, поверьте нам на слово (нет, правда, нам можно верить), результат получится просто убийственный.

90 мл апельсинового сока;

60 мл молока;

50 мл светлого рома;

1 чайная ложка (5 г) сахара;

¼ чайной ложки (1,25 г) ванили.

Попросите своего заклятого друга загрузить в блендер все ингредиенты с пригоршней льда. А вот запускать агрегат лучше самому, и только когда этот тип уберет от корпуса свои щупальцы. Готовый напиток подаем в стакане коллинз.



По вину звонит колокол

ПО КОМ ЗВОНИТ КОЛОКОЛ (1940)

ЭРНЕСТ ХЕМИНГУЭЙ

Тут выпивка прямо-таки необходима: Хемингуэй, как все подмечающий журналист, изображает войну во всей ее жестокости и неприглядности. Американец Роберт Джордан участвует в гражданской войне в Испании на стороне республиканцев; он заброшен к партизанам с заданием взорвать мост в тылу франкистов. Хемингуэй, судя по лексике, будто переводит историю с испанского, умудряясь при этом выдерживать рваный репортажный стиль, который при внешней простоте крепко берет за душу (не пропустите и потрясающей силы любовную сцену в середине). Столь же неотразим и наш коктейль с испанским хересом в главной роли – ручаемся, вам захочется повторить! Попробуйте и убедитесь, что с ним вы наводите мостов больше, чем сжигаете.

60 мл шерри (он же херес);

30 мл сладкого вермута;

2 дэша биттера «Пишо».

Херес и вермут соединяем в стакане рокс со льдом. Хорошенько мешаем, спрыскиваем биттером. Предлагаем нашему давнему сопернику в знак примирения – а в доказательство, что напиток не отравлен, первыми отведаем из его кубка.

Сайлес Марнье

САЙЛЕС МАРНЕР (1861)

ДЖОРДЖ ЭЛИОТ

Ну и дела, этот малый пишет совершенно по-женски! Вообще-то все объяснимо: под псевдонимом Джордж Элиот скрывалась Мэри Энн Эванс. Ее сельский роман «Сайлес Марнер» рассказывает о человеке, с которым дурно обошлись в его приходе, – и тут сюжет перекликается с личным разочарованием автора в религии. Беднягу героя вынуждают покинуть родной город по ложному обвинению в краже церковных денег, и лишь после этого Сайлес Марнер открывает, в чем его истинное богатство: он находит себя в отцовстве. Почитаемый как меткая критика богослужебной практики и жизненного уклада Англии, роман «Сайлес Марнер» вдохновляет нас на создание напитка с легкой горчинкой и проблесками золотых искорок (какова, в сущности, и человеческая жизнь):

30 мл коричневого шнапса «Голдшлягер» (Goldschläger);

15 мл ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier);

180–220 мл имбирного эля;

3 дэша биттера «Ангостура».

Наливаем шнапс и ликер в стакан хайбол на кубики льда. Добавляем имбирный эль, спрыскиваем «Ангостурой». Наслаждаемся лучшим напитком, какие только бывают в жизни – разумеется, после святой воды.

Старик и море виски



СТАРИК И МОРЕ (1952)

ЭРНЕСТ ХЕМИНГУЭЙ

Удостоенная Пулитцеровской премии аллегорическая повесть «Старик и море» вышла в свет под занавес писательской карьеры Хемингуэя, полной наград, дифирамбов – и алкоголя. Завязка проста (и знакома читателям «Моби Дика» и почитателям «Моби Дринка»): старик в исступлении решает во что бы то ни стало взять верх над огромной рыбиной. Из своей эпической трехдневной битвы, в ходе которой гигантский марлин загарпунен, привязан к корме, но – вот так-то, старина! – сожран акулами, старик выходит измученным, но победителем. Вооружимся же и мы непременно рыбацкими атрибутами – виски и приманкой – и смешаем напиток, с которым море по колено:

60 мл виски (например, Benchmark);

1 банка (0,33 л) лимонно-лаймовой газировки (например, Sprite);

кумкват для украшения.

Находим свой самый большой хайбол. Бросаем на дно кубики льда, вливаем виски и газировку. Теперь берем приманку под названием воблер (в виде рыбки с крючком), промываем с мылом, цепляем на крючок кумкват – и в стакан. Другой вариант – ну его, стакан, к морскому дьяволу: заливаем напиток во флягу. Но сочетать употребление с заплывами категорически не рекомендуется!

СОЛОДОВЫЙ СОКОЛ

МАЛЬТИЙСКИЙ СОКОЛ (1930)

ДЭШИЛ ХЭММЕТ

Если вы не мастер частно-сыскного дела, то стародавний детектив «Мальтийский сокол» наверняка прошел мимо вашего внимания. Но вы, возможно, видели одноименный фильм – криминальную драму с Хамфри Богартом в роли циничного частного детектива Сэма Спейда. Да, по сегодняшним меркам галерея выведенных Хэмметом роковых женщин и похитителей драгоценностей выглядит стереотипно. Но нельзя не отметить, что именно его романы составляют «книгу рецептов» для криминального жанра; с ним же, Хэмметом, связан последующий бум кино в жанре нуар. Мы же предлагаем рецепт, способный унести вас в такие небесные выси, каких и соколу не видать. Употреблять, держа ухо востро: коктейль суров и безжалостен, как хороший частный сыщик.

240 мл солодового ликера (к этой категории относят пиво крепостью более 5 градусов [\[7\]](#));

50 мл ликера со вкусом ириски (например, Bols Butterscotch).

Наливаем солодовый ликер в предварительно охлажденный пинтовый бокал, а ликер – в шот. Опрокидываем содержимое стопки вместе с нею в стакан – и... хм... берем дверь под наблюдение, а палец держим на воображаемом спусковом крючке: не хватало нам непрошенных гостей!



Двадцать тысяч лье под морским бризом

ДВАДЦАТЬ ТЫСЯЧ ЛЬЕ ПОД ВОДОЙ (1870)

ЖЮЛЬ ВЕРН

Не раз переведенный, адаптированный, а кое-кем даже скопированный (вспомним «В поисках Немо»), блестящий роман основоположника научной фантастики Жюль Верна поразительным образом предвосхитил развитие подводных технологий будущего. Проверенный временем сюжет – герою попадается огромная рыба, которая оказывается таинственной субмариной и не намерена выпускать его из своих стальных челюстей, ибо он слишком много знает, – отправляет нас в холодные океанские глубины и знакомит с эксцентричными учеными, глубоководными чудовищами и одним особенно неумолимым водоворотом. Давайте же по этому случаю оживим старый дедовский рецепт – попутный «Морской бриз» – шипением газировки. А чтобы свести счеты с глубоководными монстрами, подадим напиток с кольцами кальмара:

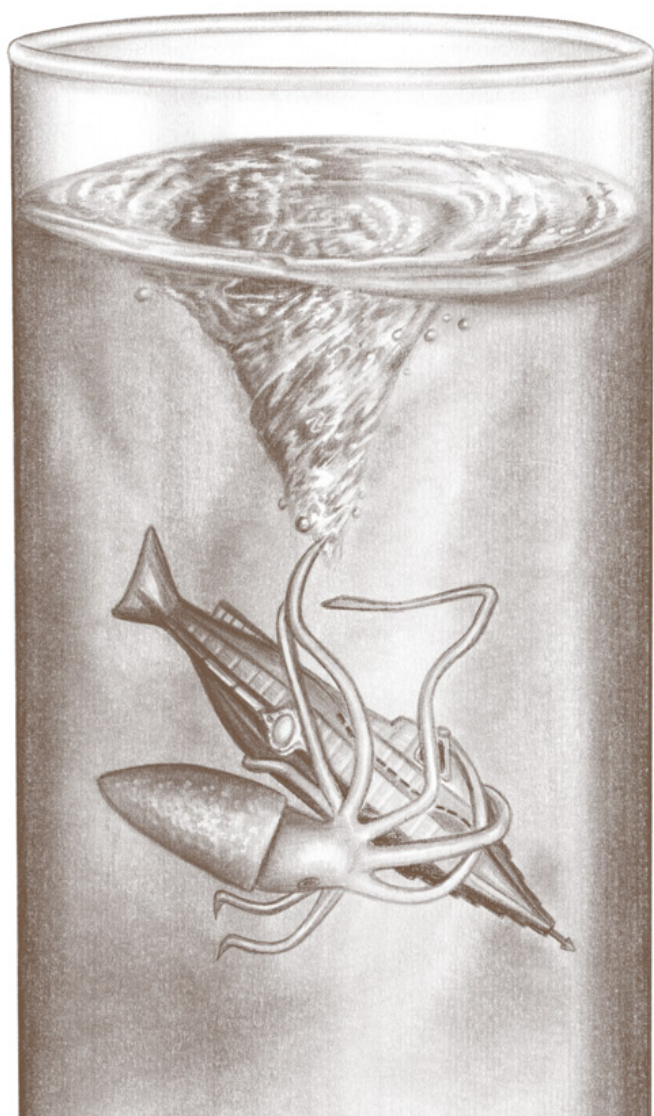
50 мл водки;

60 мл грейпфрутового сока;

60 мл клюквенного морса;

100–150 мл газированной воды.

На дно стакана хайбол бросаем лед, наливаем водку, сок и морс; добавляем газировку. Прихлебываем не спеша, друзняныряльщики, – к чему нам проблемы с давлением? – и время от времени хватаем глоток воздуха.



Лорд Крюшон

ЛОРД ДЖИМ (1899)

ДЖОЗЕФ КОНРАД

Помните мистера Марлоу из «Сердца тьмы»? (Да бросьте, это было всего-то десять рецептов назад.) На сей раз наш знакомец ведет рассказ не о себе. Молодой моряк Джим грезил героическими подвигами – и бросил на произвол судьбы терпящее бедствие судно с направлявшимися в Мекку паломниками. (На заметку: для быстрого обогащения на литературной ниве возвращайтесь в позапрошлый век и описывайте человеческие драмы на фоне морской пучины.) Хотя повествование ведется от лица нескольких рассказчиков, а нарушенная хронология событий должна бы добавлять интриги, «Лорд Джим» местами тяжеловат. Предлагаем оживить постных британцев их же знаменитым крюшоном (этот напиток любого тихоню превратит в героя):

1 огурец, нарезанный кружочками, и ломтик для украшения;

60 мл крюшона «Пиммз № 1» (Pimm's № 1);

1 банка (0,33 л) лимонно-лаймовой газировки (кстати, «Буратино» или «Лимонад» отлично подойдут для подобных миксов!);

долька лимона.

Помещаем в коллинз несколько кружочков огурца, добавляем лед и крюшон. Доливаем доверху содовой, дольку лимона выжимаем в стакан и бросаем туда же; украшаем ломтиком огурца. Огромная просьба: как настоящие моряки, обслужите первыми дам и инфантильных господ.

Шарм и яркость

ШУМ И ЯРОСТЬ (1929)

УИЛЬЯМ ФОЛКНЕР

Роман о распаде аристократического семейства на американском Юге приобрел популярность лишь после того, как Фолкнера прославили его следующие произведения. Повествование ведется от лица трех разных персонажей, а в последней части – от лица всеведущего стороннего наблюдателя. Ненадежные рассказчики с их потоками сознания, суицидальными порывами и слабоумием, бесконечная многозначительность режущего глаз курсива – все это, возможно, и помогло автору получить Нобелевскую премию. Легким пляжным чтивом этот роман никак не назовешь. Хотя действие перенесено в вымышленный городок на Миссисипи, человеческие трагедии и боль прошедшей гражданской войны вполне реальны. А потому «Шум и ярость» настраивает нас на коктейль, неистово тяготеющий к старинным проверенным традициям Юга (некоторые рецепты, знаете ли, негоже унизать сомнениями):

60 мл джина;

15 мл черносмородинового ликера, в идеале «Крем де Кассис» (Crème de cassis), но можно и другой (домашний тоже неплох!);

15 мл лимонного сока.

Взбалтываем как следует ингредиенты со льдом в шейкере, процеживаем через стрейнер в коктейльный бокал. Как вариант, подаем со льдом – холодным, как ваш последний семейный сбор.

Часть 3. Напитки для книжно-клубных заседаний

Слишком много чего-либо – это плохо, но вот слишком много шампанского – это в самый раз.

Марк Твен



О-о-ох. Снова ваша очередь принимать у себя сходку клуба книголюбов? Бойтесь, устоят ли ваши примитивные литературные вкусы перед высокоинтеллектуальными запросами этих снобов? Не горюйте, приятель! Ваше спасение на следующих страницах. Предлагайте собратьям-библиофилам наши коктейли: проверенные временем, каноничные и благородные, как сам великий Диккенс, они живо разрядят обстановку и, более того, настроят почтенное собрание на жаркие споры и прохладительные перемирия. И потом, иначе эти долгие посиделки не выдержать.

151 градус по Бакарди



451 ГРАДУС ПО ФАРЕНГЕЙТУ (1953)

РЭЙ БРЭДБЕРИ

Футуристический по меркам своего времени роман «451 градус по Фаренгейту» (это температура, при которой воспламеняется бумага) изображает абсолютно неправдоподобное общество, где верховенствуют технологии, а книги объявлены вне закона и подлежат уничтожению, что поразительным образом перекликается с сегодняшними реалиями. Главные в том мире – пожарные, только они сами разжигают пожары, чтобы уничтожать книги, и выслеживают злостных нарушителей закона – читателей. Поднимем же тост за печатную страницу – э-эй, не пролейте ром на свои гаджеты!

ПРИМЕРНО НА ДЕСЯТЬ ПОРЦИЙ:

1,5 л яблочного сидра;

250 мл клюквенного сока;

250 мл апельсинового сока;

250 мл ананасового сока;

6 бутончиков гвоздики;

4 трубочки корицы;

250 мл «сверхкрепкого» рома (например, «Бакарди 151»).

Все ингредиенты, кроме рома, наливаем в тиховарку (это такая электрическая кастрюля для томления). Прогреваем примерно час, а после того как все присутствующие сдадут свои мобильники, выключаем тиховарку и добавляем в нее ром. Размешиваем и тут же разливаем по чашкам.

Унесенные в винный

УНЕСЕННЫЕ ВЕТРОМ (1936)

МАРГАРЕТ МИТЧЕЛЛ

Называя свой роман историей выживания, Маргарет Митчелл имела в виду главную героиню Скарлетт О'Хара – кисейную барышню, которая расстается со своим кринолином и, подоткнув подол, вкалывает, чтобы обеспечить семье хотя бы скудное пропитание. Вы тоже вправе причислить себя к выжившим, если преодолели всю тысячу страниц романа. Он принес отважной Митчелл (сочетавшейся вторым браком с человеком, бывшим шафером на ее первой свадьбе) Пулитцеровскую премию. Скорее собирайте компанию, пролистайте оба тома книги, а жаркую дискуссию охладите сангрией: красной, как земля Тары, с лучшими персиками, какие поспевают в Джорджии.

ПРИМЕРНО НА ШЕСТЬ ПОРЦИЙ:

1 бутылка красного вина (750 мл);

60 мл персикового бренди;

2 столовые ложки (30 г) сахара;

1 персик, нарезанный маленькими кубиками;

1 апельсин, порезанный на маленькие кусочки;

600 мл охлажденного имбирного эля.

В питчере (кувшине) большого объема смешайте вино, бренди, сахар и нарезанные фрукты; уберите в холодильник минимум на час. Когда почувствуете, что гостям требуется пауза (кто-нибудь обзовет Эшли женщиной – он просто не читал роман!), быстренько хватайте кувшин, плесните эля до краев и тут же разливайте. Да не жалеете льда!

Над пропастью с ржаным

НАД ПРОПАСТЬЮ ВО РЖИ (1951)

ДЖЕРОМ СЭЛИНДЖЕР

В своем самом выдающемся произведении загадочный писатель-затворник обращался к потерянной молодежи 1950-х годов, смятенной, разочарованной, стремительно утрачивающей иллюзии. Холден Колфилд по сей день остается идеалом для начинающих литераторов, выводящих на суд публики героев-подростков. Свою историю он рассказывает нам, проходя лечение в клинике. Мы узнаем во всех красочных подробностях, как он не решался сознаться родителям, что его (снова!) отчислили, как пытался поладить с проститутками, как дрался, как ночевал на вокзале и как ему не давал покоя вопрос «Куда деваются утки в Центральном парке, когда замерзает пруд?». Соединим же его совсем не традиционную рождественскую историю с более чем традиционным рождественским пуншем: в конце концов, почти все события романа приходятся на время каникул.

НА ВОСЕМЬ ПОРЦИЙ:

350 мл ржаного виски;

120 мл ананасового сока;

60 мл лимонного сока;

1 л имбирного пива (истинно американский напиток, который непросто отыскать на наших просторах).

Виски и соки заливаем в чашу для пунша, где уже лежит **глыба льда**. Вливаем имбирное пиво, трубим общий сбор – пора развеять экзистенциальную тоску!

Приключения Шербета Холмса



ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА (1891–1892)

СЭР АРТУР КОНАН ДОЙЛЬ

Да будет вам известно: дословно фразу «Элементарно, Ватсон» Шерлок Холмс в книгах не произносит. Любимец Конан Дойля вооружился этой фразой, лишь перекочевав на киноэкран. Не до того ему было: шутка ли – он единственный, кто умел распутать сложное дело, не покидая своего любимого кресла. Предлагаем почтить тостом одно из 12 дел, вошедших в сборник «Приключения Шерлока Холмса»(книга побила все рекорды популярности!). Будем пить за «Голубой карбункул» – историю с участием рождественского гуся и баснословно дорогого бриллианта, вероломно втиснутого последнему в зоб. Обменяем же камни на ягоды и проглотим свою порцию всего с одним вопросом: и почему я раньше такого не готовил?

НА ДЕСЯТЬ ПОРЦИЙ:

1 л ягодного шербета (десерта из ягод со льдом, сахаром и (иногда) белком; еще его называют сорбет);

750 мл охлажденного шампанского;

1 л имбирного эля;

125 г свежей мытой черники для украшения.

Шербет вываливаем в чашу для пунша, добавляем шампанское и имбирный эль. Высыпаем ягоды черники и тут же подаем. Совет: не покидайте гостиную, чтобы не задавать потом классический детективный вопрос: кто все выпил?!

Привет от Дориана Грей Гуса

ПОРТРЕТ ДОРИАНА ГРЕЯ (1890)

ОСКАР УАЙЛЬД

Чего только нет в этой книге: поножовщина, магическая живопись, а также (осторожно, спойлер!) нестареющие люди. Уайльд не только предвосхитил грядущий бум косметической хирургии, но и поправил тогдашние приличия явной гомоэротикой. Попробуйте раздобыть раннее, доцензурное издание «Портрета» и пригласите в гости увядающих королей красоты (подойдут и просто королевы не первой молодости). Кому-кому, а им точно придется по вкусу наш гедонический эликсир молодости. Главное, позаботьтесь, чтобы ваши гости и близко не подходили к дорожным полотнам из вашей коллекции живописи.

НА ВОСЕМЬ ПОРЦИЙ:

10 тщательно вымытых веточек свежей мяты;

1 маленькая банка замороженного лимонадного концентрата (если не найдете, замените на обычный лимонад и разбавляйте по вкусу);

500 мл водки (Grey Goose или другой премиум-класса);

огурец, нарезанный слайсами, для украшения.

Мяту рвем и помещаем в кувшин. Добавляем лимонадный концентрат и энергично перемешиваем, пока он не подтает. Наливаем водку, разбавляем тремя чашками холодной воды и снова перемешиваем. Стаканы украшаем огуречными кружочками, напиток наливаем на кубики льда. Подаем гостям – сначала тем, кто старше, потом тем, кто краше.



Портрет Розовой леди

ЖЕНСКИЙ ПОРТРЕТ (1880–1881)

ГЕНРИ ДЖЕЙМС

Свобода женщин – вот движущая сила трансатлантического романа Генри Джеймса, одного из лучших в наследии писателя, чьи жизненные этапы проще отмерить в словах, чем в дамах сердца: Джеймс был убежденным холостяком. Разумеется, в Викторианскую эпоху женскую свободу трактовали иначе, чем в эпоху Victoria's Secret. Красавица Изабелла избирает в мужа субъекта, вызывающего у нее наименьшее отвращение, и таким образом приобретает богатство, статус и – печали замужней женщины. Наш розовый каприз на тему классического коктейля больше всего подойдет тем достойным леди, кто бережет себя для Того Самого – ну или хоть просто для подходящего суженого, скольких бы претендентов ни пришлось для этого перепробовать.

НА ДВЕНАДЦАТЬ ПОРЦИЙ:

1 л джина;

750 мл розового лимонада;

180 мл гранатового сиропа;

1 л газированной воды.

В большой чаше для пунша соединяем все ингредиенты, кроме газировки. Туда же кладем заранее заготовленную [глубу льда](#). Вливаем газированную воду, отгоняя печали. По ту сторону этого коктейля и деревья выше, и трава зеленее розовее...

Ром радости и удачи

КЛУБ РАДОСТИ И УДАЧИ (1989)

ЭМИ ТАН

Ах, семейные предания... Помните рассказ бабули, как она в первый раз увидела дедулю среди толпы его лоботрясов-сокурсников и как его пламенный взор немедленно вперился в ее прелести... Хм, бабник он был тот еще, дедуля. Собственно, вот мы к чему: китайскую семейную сагу Эми Тан мог бы пересказать любой, у кого есть словоохотливый родич. И ничто так не располагает к выбалтыванию семейных тайн, как легкий хмель. Достанем же с верхней полки семейные альбомы и полистаем их под сладкий, как печенье с предсказаниями, напиток, приносящий удачу.

НА ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ:

375 мл светлого рома;

375 мл апельсинового сока;

125 мл газированной воды;

60 мл лимонного сока;

60 мл бренди;

60 мл оршада.

Все ингредиенты, а также две пригоршни льда помещаем в кувшин и тщательно перемешиваем. Разливаем в бокалы, вооружаемся соломинками, смакуем напиток и семейные сплетни; может, даже рискнем спросить дедулю, отчего бабуля в свое время получила прозвище Алиса-всегда-пожалуйста. Или не стоит?..

Часть 4. Освежающее для читающе-просыхающих

*Выполняйте трезвым все, что
наобещали пьяным. Это мигом
научит вас держать язык за зубами.*

Эрнест Хемингуэй



На любой вечеринке кто-то всегда за рулем. Да и самый закоренелый пьяница порой испытывает потребность слегка притормозить. Доставайте из книжного шкафа наши любимые детские книжки: вспомним времена попроще, когда пристрастия были безобиднее. Для дней похмелья и отдыха мы подготовили коллекцию безалкогольных коктейлей, навеянных историями, когда-то будоражившими наши детские умы, – вам наверняка захочется освежить их в памяти, так сказать, на трезвую голову. Вооружитесь фонариком, накройте одеялом с головой, прихватите книжку и с десяток кубиков льда. Что дальше? Отбой, вот что! А вы себе втихаря читайте.

Чарли и шоколадный псевдомартини

ЧАРЛИ И ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА (1964)

РОАЛЬД ДАЛЬ

В книге, по прочтении которой каждый из нас жаждал получить свой золотой билет, Роальд Даль отдал дань уважения сладостям. Таинственный шоколатье взбудоражил всю Англию объявлением о пяти золотых билетах. Нашедшие их счастливики попадают в секретные цеха, где готовят невероятные сладости, где все стены можно облизывать и где трудятся только умпалупмы (в первых изданиях являвшиеся чернокожими пигмеями, что не пришлось по вкусу критикам). Не вопрос, сказал Даль, и привел следующие издания в безукоризненно политкорректный вид – как раз вовремя, чтобы и взрослые и дети приняли Вонку на ура. Окунемся же и мы в шоколадный мартини, растерявший весь свой градус и совершенно подходящий для любознательных ребятишек, а также их родителей:

1 конфетка Hershey's Kiss;
50 мл шоколадного сиропа;
50 мл нежирных сливок;
какао-порошок для [красты](#).

Ободок охлажденного коктейльного бокала украшаем крастой из какао-порошка. На дно бокала отправляем конфетку. Остальные ингредиенты как следует взбалтываем со льдом в шейкере и процеживаем через стрейнер в бокал. Готовимся отправиться в полет фантазии!



Там, где грушуют чудовища

ТАМ, ГДЕ ЖИВУТ ЧУДОВИЩА (1963)

МОРИС СЕНДАК

Книжка с картинками «Там, где живут чудовища» – это феерический рассказ о мальчике с буйным воображением. Сосланный в свою комнату за непослушание, он отправляется в путешествие на таинственный остров со всеми присущими настоящему приключению атрибутами: чудовищами с клыками и рогами, индейскими каноэ, дикими плясками и даже ожидающим дома горячим ужином. Хотите верить, хотите нет, а эта классика детской литературы, позже отмеченная в США как лучшая книжка с картинками, в первые годы подвергалась запретам: строптивый мальчишка не вызывал у взрослых особой симпатии. А дети все равно наперебой спрашивали книжку в библиотеках, что отправило ее в топ читательских пристрастий. Давайте и мы отсидимся дома (а заодно укротим эту чудовищную головную боль) вместе с проверенным временем средством от похмелья:

120 мл грушевого сока;

60 мл лимонада;

60 мл имбирного эля.

Наливаем в стакан хайбол на кубики льда грушевый сок и лимонад, добавляем имбирный эль. Натягиваем пижаму с серенькими волчьими ушками, плотно задерживаем шторы и старательно возвращаем свой мозг в реальный мир.



Мило и волшебная фрукта

МИЛО И ВОЛШЕБНАЯ БУДКА (1961)

НОРТОН ДЖАСТЕР

Мальчишку Мило многие из нас помнят с детства – он отчаянно скучал в тихом пригороде... пока в его комнате вдруг не появилась волшебная будка для сбора дорожной пошлины. Парень запрыгивает в игрушечную машинку и катит в неведомые дали, заезжает в страну Скукотищу (натуральный апофеоз скуки), но надолго там не задерживается – у него масса дел: следовать дорожным картам, правда ровно наоборот, спасти благородных барышень и дружить с псом-будильником. Вернемся же в летний лагерь, где неизменно потчуют прохладительным «не-пойми-чем», и повернем время вспять с нашим цветным коктейлем: пусть он и без градуса, но градус настроения поднимает исправно.

НА ВОСЕМЬ ПОРЦИЙ:

1 пакетик растворимого фруктового напитка (привет, 90-е: Invite, Zuco или Yurі; вкус и цвет на ваш выбор);

125 г сахара;

1 л газированной воды;

лайм для украшения.

Разводим содержимое пакетика и сахар в литре воды, заливаем в форму для льда и замораживаем. Получившийся лед раскладываем по стаканам, заливаем газировкой и гарнируем дольками лайма. Другой вариант: делаем себе одну порцию и храним оставшийся лед в морозилке на случай плохого настроения.



Рип ван Дринкль

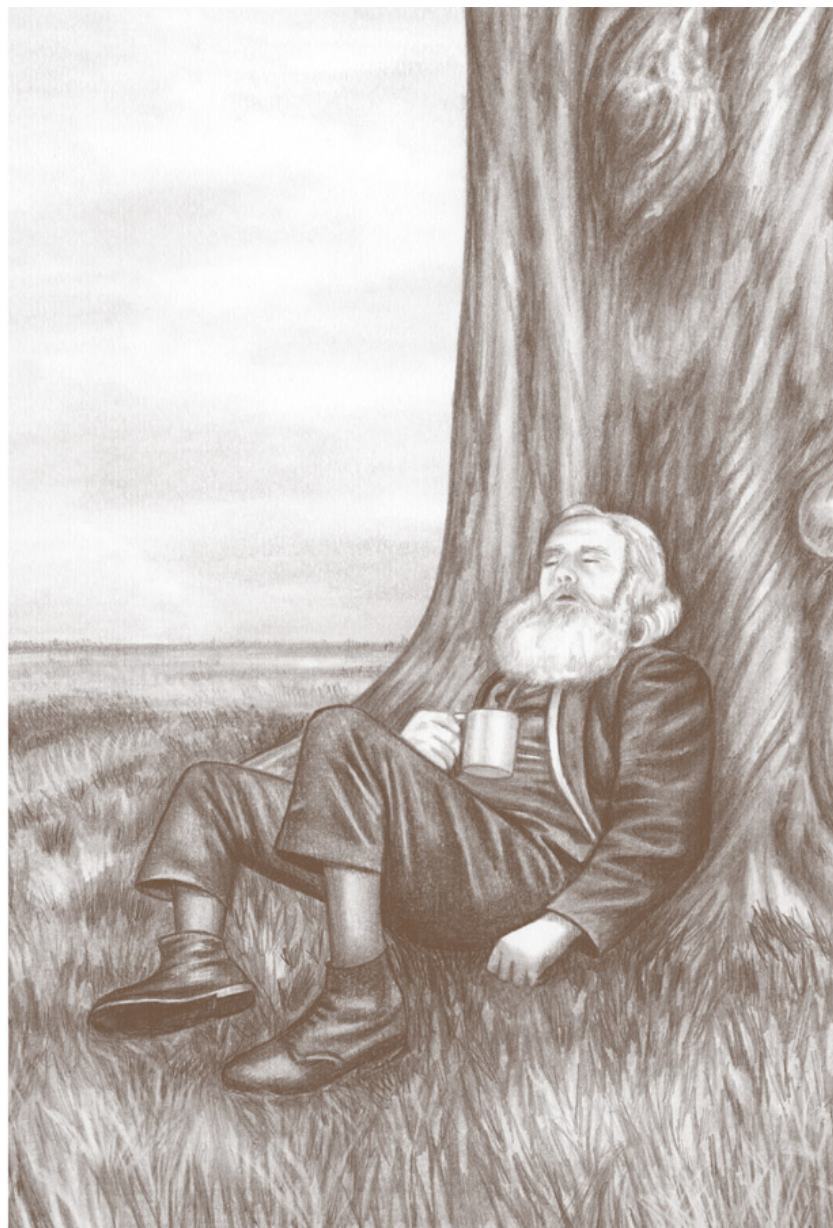
РИП ВАН ВИНКЛЬ (1819)

ВАШИНГТОН ИРВИНГ

Редкий случай: произведение классической литературы, которое можно осилить всего за один поход в уборную. Рип ван Винкль – всеобщий любимец деревушки в предгорьях Каатскильских гор (к юго-западу от Нью-Йорка), где сам автор, англичанин и на тот момент уже банкрот, отродясь не бывал. В эти самые Каатскилы и отправляется на охоту наш герой – спасаясь от сварливой супруги – пешком, без карты, за сотни лет до Гугла. Встречается ему странная компания мужчин, играющих в кегли посреди горной лощины (почему, даже не спрашивайте). Наш малый угощается напитком из их таинственного бочонка и тут же, под деревом, забывается сладким сном – аж на двадцать (!) лет. Опубликованный в одном сборнике с другой знаменитой новеллой Ирвинга «Легенда о Сонной Лощине» (припоминаете безголового всадника?), «Рип ван Винкль» навеял нам рецепт напитка, который утянет вас в блаженную дремоту еще до того, как вас даже посетит мысль о вылазке в горы:

**пакетик ромашкового чая;
колесико киви без шкурки;
мед по вкусу.**

Завариваем кружку ромашкового чая, добавляем киви – фрукт с эффектом снотворного – и мед в количествах, каких пожелает ваша бродяжья душа. Перед тем как пить, заведите будильник.



Черри Поппинс

МЭРИ ПОППИНС (1934)

ПАМЕЛА ЛИНДОН ТРЭВЕРС

Обожаемая в Америке история об идеальной английской няне, написанная австралийской писательницей. Все мы поголовно влюблялись в неотразимый экранный образ, созданный Джули Эндрюс (в переводе на отечественный кинематограф – Натальей Андрейченко). Суровая няня, которой, однако, не чужды веселые проделки. Умеющая летать по воздуху Мэри Поппинс знала, почему детей нужно «воспитывать жестко, но с любовью», еще раньше, чем дневное телевидение заронило эту мысль в гостиные и умы наших мамочек. Почтим же безупречную Мэри и дом 17 по Вишневому переулку, где царит ее дух, столь гладким и сладким коктейлем, что вам и крупиночки сахара не понадобится – не говоря уже о целой ложке:

50 г замороженного вишневого йогурта;

120 мл ванильной крем-соды;

5 коктейльных вишенок плюс 60 мл сиропа из той же банки;

сплэш (5–10 мл) молока.

Ингредиенты закладываем в блендер с пригоршней льда. Смешиваем до желаемой консистенции и подаем либо в бокале для молочных коктейлей (без ножки), либо в пинтовом бокале. Из любви к Мэри украшаем напиток зонтиком. Желательно черным.



Рыжий бульк

БЕЛЫЙ КЛЫК (1906)

ДЖЕК ЛОНДОН

Добро против зла, человек против человека, волк против собаки. В повести «Белый Клык» – ни в коем случае не брать с собой в турпоходы с палатками! – стая волков сгрызает двух собак, а на десерт и их хозяина. Показывая нам судьбу и странствия Белого Клыка – неустрашимого и непокорного главного героя, в жилах которого кровь волка смешалась с кровью собаки, – Джек Лондон старается разобраться, какие обстоятельства превращают животное (или человека) в дикого зверя и как все мы, сами того не желая, воспитываем друг в друге убийц. Запомните простое правило для зимних прогулок: ручной ты или дикий, никогда не ешь желтый снег – если только это не наш ледяной коктейль, навеянный мыслями о друзьях человека:

2 столовые ложки порошка апельсинового энергетического напитка Tang (если не найдете, сгодится любой апельсиновый напиток в порошке);

90 мл молока.

В блендер ссыпает апельсиновый порошок, наливаем 150 мл воды и 90 мл молока, кидаем горсть кубиков льда. Смешиваем до однородности и подаем в стаканах коллинз. Выпьем залпом – и пена изо рта вам гарантирована!

Погладь животик

ПОГЛАДЬ КРОЛИКА (1940)

ДОРОТИ КУНХАРДТ

Интерактивная по тем временам книжка, предлагавшая в прямом смысле себя погладить. Она запрыгнула в жизнь детей и их родителей, удивляя качественными тактильными страницами, причем осязались они каждая по-своему. Помните шершавую папину щеку? А как с Полом в прятки играли (хотя, если уж начистоту, Пол этот слишком великовозрастен, чтобы играть в прятки)? И что же? Книжица наделала оглушительного шума, расходилась миллионными тиражами, по ее мотивам выпустили кучу игрушек, DVD-дисков и даже мобильное приложение (гладить слишком сильно не рекомендуется!). Под впечатлением от трогательного кролика вспоминаем целебный настой, коим в нашем далеком детстве многих потчевали от боли в животе. Итак, завариваем – и в песочницу!

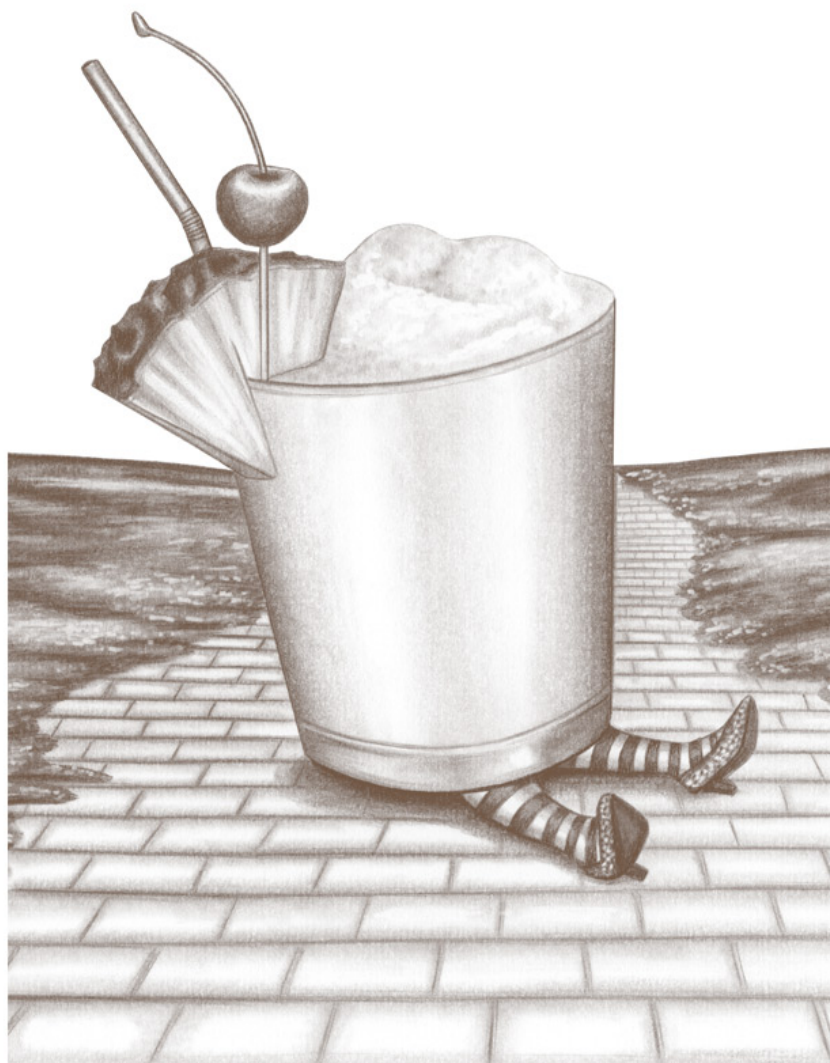
2 пакетика чая из перечной мяты;

3 ломтика свежего имбиря.

Пакетики чая и ломтики имбиря помещаем в высокую кружку. Заливаем кипятком и даем настояться в течение десяти минут. Ждем, пока остынет, наливаем в стакан хайбол на кубики льда. А как шум-гам в животике уляжется, айда снова бегать-прыгать!

Нудное, но нужное предупреждение: детям до двух лет имбирь в сыром виде категорически НЕ показан.

Улетное зелье из страны Оз



УДИВИТЕЛЬНЫЙ ВОЛШЕБНИК ИЗ СТРАНЫ ОЗ (1900)

ЛАЙМЕН ФРЭНК БАУМ

Ох уж это маковое поле! Если девочка Дороти и ее песик знакомы вам только по классическому кинофильму, вы просто обязаны взять в руки литературный первоисточник, с которого, собственно, все и началось – не то лишите себя самых колоритных подробностей (например, о черных пчелах-убийцах и бесстрашном истребителе ворон Страшиле), не уместившихся в киноэкранные рамки. Вообще-то Баум ни о каких сиквелах и не думал. Но издатели, видя, что деньги за тиражи полились рекой, взяли в оборот покладистого автора, и за двадцать лет маленькие читатели получили еще четырнадцать полновесных романов о приключениях Дороти. Последуем же зову сердца, приморозим неустанное бормотанье разума и храбро намешаем зелье, достойное доброй колдуньи: яркое, как дорога, вымощенная желтым кирпичом, и улетное, как торнадо.

150 мл ананасового сока;

60 мл кокосовых сливок (любых, какие найдете, но хорошего качества);

1 банан.

Ингредиенты и горсть льда помещаем в блендер. Смешиваем до однородности и вливаем в стакан – рокс или хайбол. Не забываем трижды постучать каблуком о каблук или стаканом о стакан.

Часть 5. Закуски книголюб

*Если хорошо не поужинал, не
сможешь хорошо думать, хорошо
любить и хорошо спать.*

Вирджиния Вулф



Проголодались так, что уже самый сытный коктейль не спасает? Что ж, вы обратились по адресу. После усиленной тренировки предплечий шейкером, которой мы занимаемся почти всю книгу, и впрямь требуется дозаправка. Переходим к искусствам менее атлетическим – кулинарным. В этой книге под маской пафосных блюд скрываются незатейливые литературно-выдержанные закуски, пригодные для употребления как в компании единомышленников-книголюбов, так и в одиночку – если вы убежденный книгочей-отшельник. Предупреждаем: здесь могут встретиться крепкие орешки!

Алиса в стране хлебов и грибов

ПРИКЛЮЧЕНИЯ АЛИСЫ В СТРАНЕ ЧУДЕС (1865)

ЛЬЮИС КЭРРОЛЛ

Трудно поверить, но, когда «Алиса» появилась из-под пера Чарльза Доджсона (он же Льюис Кэрролл), критики обозвали сюжет с погоней за кроликом и курением кальяна чистейшим абсурдом. Эх вы, критики! В этом-то и была вся соль! Перевернутый вверх тормашками мир Кэрролла стал основой для великого множества фильмов, мюзиклов и других жанров искусства. Возьмем же пример с Алисы и откусим от нашего грибного деликатеса. Вряд ли он прибавит роста, но довольная улыбка Чеширского кота вам точно обеспечена!

НА ОДИН СЭНДВИЧ:

½ столовой ложки (10 г) оливкового масла;

**10 нарезанных королевских шампиньонов (около 150 г);
чесночная соль и перец по вкусу;**

2 ломтя белого хлеба для тостов;

125 г натертого швейцарского сыра.

Кидаем грибы на разогретую с оливковым маслом сковороду и жарим пять минут. Добавляем чесночную соль и перец, снимаем с огня. На каждый ломоть хлеба выкладываем натертый сыр, а сверху – теплые грибы. Соединяем оба ломтя в сэндвич, слегка обжариваем на той же сковороде с двух сторон до золотистой корочки и пробуем. А кто посягнет на вашу еду, тому голову с плеч!

Яйца красит Prada

ДЬЯВОЛ НОСИТ PRADA (2003)

ЛОРЕН ВАЙСБЕРГЕР

Тот редкий случай, когда экранная версия только задирает планку! Роман, предположительно отразивший жизнь самой Лорен Вайсбергер в ее бытность помощником главреда Vogue Анны Винтур, модельной походкой прошествовал в топ бестселлеров. Дальше – больше: фильм с Мэрил Стрип и Энн Хэтэуэй оказался еще увлекательнее. Пригласим же на нашу коктейльную вечеринку продукт, который и модельной фигуре не повредит, и стильно-красными хлопьями паприки выделится. Не забываем: всякое помещение – это подиум!

НА ДВЕНАДЦАТЬ ПОРЦИЙ:

6 куриных яиц, сваренных вкрутую;

360 г хумуса;

2 чайные ложки (30 г) лимонного сока;

½ чайной ложки (10 г) белого винного уксуса;

соль и перец по вкусу;

паприка для украшения.

Яйца режем вдоль пополам и удаляем желток. Половину желтков унижаем и прессуем разминаем в миске с хумусом, лимонным соком и уксусом, солим-перчим, чайной ложкой выкладываем в половинки яиц. Придаем нашим фаршированным яйцам шик хлопьями паприки – под цвет самой гламурной помады. Подаем к столу и улыбаемся, улыбаемся: никогда не знаешь, в какой момент тебя щелкнут для вечности.



ПРИКЛЮЧЕНИЯ ОЛИВЕРА ТВИСТА (1837–1839)

ЧАРЛЬЗ ДИККЕНС

Чарльз Диккенс в молодости не понаслышке знал, что такое пустой желудок: потрудившийся в свое время на фабрике автор впоследствии требовал и получал гонорары за книги из расчета за слово. Его «Оливер Твист» был особенно успешен: публика

мгновенно расхватывала очередной выпуск журнала, где печатался роман, сколько бы критики ни осуждали многословие автора. Приключения сиротки, сбежавшего из приюта, попавшего в шайку карманников, но все же обретшего семью, заняты и трогательны, хоть и затянуты. Оставим же жидкую овсянку обитателям рабочих домов: принарядим другую простейшую закуску в богатые одежды, достойные дорогого колледжа.

НА ТРИ НЕБОЛЬШИЕ МИСОЧКИ:

750 г микса из оливок и маслин;

2 чайные ложки (30 г) натертой лимонной цедры;

1 чайная ложка (15 г) оливкового масла;

3 веточки свежего розмарина;

1 мелко порубленный зубчик чеснока;

1 чайная ложка хлопьев красного перца.

Все ингредиенты засыпаем в банку или контейнер, плотно закрываем крышкой и хорошенько трясем. Тут же подаем страждущим. Либо убираем в холодильник на черный день – если ожидаем его наступления в ближайшие пару недель.

Страх прожарки

СТРАХ ПОЛЕТА (1973)

ЭРИКА ДЖОНГ

Можно, выходит, догнать обоих зайцев! В центре противоречивого романа Джонг – поэтесса слегка за тридцать, состоящая во втором браке и собравшаяся с супругом за моря. Но самолетов наша Изадора жуть как боится, вот и решает «улететь», потворствуя сумасшедшим сексуальным фантазиям, – но не с тем, с кем поднялась на борт. Наделавший шума «Страх полета» мог бы сойти за примитивную исповедь заиклившей на себе распутницы, но сквозь нее прорывается манифест новой, свободной женщины. К тому же любой начинающий кулинар знает: три ингредиента – в самый раз, тогда как два – всегда недобор. Доказательством тому служат наши безобидные (для талии) капустные чипсы.

НА ОДНУ МИСКУ (КАК ДЛЯ ПОПКОРНА):

1 пучок кудрявой капусты;

2 столовые ложки оливкового масла;

соль грубого помола по вкусу.

Разогреваем духовку до 190 градусов. Капустные листья промываем, промокаем полотенцем и рвем на кусочки размером «на один укус». Перемешиваем капусту с маслом и солью в миске. Выкладываем на лист бумаги для запекания так, чтобы листья не соприкасались, и отправляем в духовку минут на 15–20 (коротая это время с бутылочкой белого вина). Вынимаем, скидываем в миску. Даем пять минут, чтобы остыло, и загружаем следующую порцию.

Я знаю, кто это счавкал

Я ЗНАЮ, ЧТО ЭТО ПРАВДА (1998)

УОЛЛИ ЛЭМБ

Нельзя говорить о современной литературе без почтительного реверанса в сторону Опры Уинфри, которая сделала одну из предыдущих работ автора («Она доведена до отчаяния») бестселлером номер один. К моменту, когда «Я знаю, что это правда» попала в руки Опре, Уолли Лэмб уже был звездой литературы. Роман рассказывает о жизни близнецов, один из которых – шизофреник, отрубивший сам себе руку. Книга – не только размышление о печальной и очень сицилианской судьбе отдельно взятого семейства, но и отчаянный призыв к службе психиатрической помощи. Извините, но и вы с ума сойдете, попробовав наш ароматный микс, который добавит остроты любому семейному сборищу.

НА ЧЕТЫРЕ МИСОЧКИ:

4 столовые ложки (80–110 г) соленого сливочного масла;

1 кг смеси орехов пекан и кешью;

2 чайные ложки (10 г) чесночной соли;

1 чайная ложка (5 г) молотого перца;

½ чайной ложки (2,5 г) кайенского перца;

1 щепотка светло-коричневого сахара.

Высыпаем орехи на сковороду в растопленное масло и перемешиваем. Добавляем специи и сахар, помешиваем, пока они не растают, затем уменьшаем огонь и даем потомиться еще 8–10 минут, не забывая мешать. Остужаем и перекладываем в миску. Безумно вкусно!

Питер, пицца и Венди

ПИТЕР И ВЕНДИ (1911)

ДЖЕЙМС МЭТЬЮ БАРРИ

Не диснеевские это придумки! Летающий мальчик Питер Пен, отягощенный весьма серьезными проблемами с взрослением (на людях кукарекает как петух, чем его особенности не исчерпываются), – порождение фантазии сэра Дж. М. Барри. Он-то и стал вдохновителем бесчисленного множества фильмов, мультиков и переломов лодыжек: мальчишки пытались по примеру Питера Пена выскользнуть из окошка своей детской на втором, между прочим, этаже. «Все дети взрослеют, за исключением одного» (ну, или двух), – скажем мы после приготовления этого дежурного школьного перекуса. На две мини-пиццы:

1 английский маффин (плоская булочка из дрожжевого теста), поджаренный до румяности в тостере или на сковороде и разрезанный вдоль пополам;

1 столовая ложка (15 г) соуса «Маринара»;

½ чашки (125 г) тертых сыров пармезан и проволоне;

сушеный орегано по вкусу.

Каждую румяную половинку булочки смазываем «Маринарой» и выкладываем тертый сыр. Посыпаем орегано и отправляем в микроволновку, установив самую высокую мощность. Греем от 30 секунд до 2 минут – все зависит от года выпуска вашего агрегата. Подавайте пиццы горячими – и скажите «Динь-динь», если верите в пользу быстрых перекусов.



Ягодный Поттер и взбитые сливки

ГАРРИ ПОТТЕР И ФИЛОСОФСКИЙ КАМЕНЬ (1997)

ДЖОАН КЭТЛИН РОУЛИНГ

Ты не состоялся как писатель, пока по мотивам твоего творения не построили детский тематический парк. Вот и «Гарри Поттер» – по слухам, после отказа семи издателей – триумфально покори́л весь свет. Поттериана подарила миру новые термины (маглы), новые виды спорта (квиддич) и новых миллиардерш (Дж. К. Роулинг). Фантастические приключения героев были экранизированы и стали самым кассовым сериальным блокбастером всех времен. Посторонись, Люк Скайуокер, дай дорогу британским меренгам – сладким и лакомым, как несравненная франшиза Роулинг.

НА ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ:

4 чашки смеси свежих хорошо вымытых ягод;

1 столовая ложка сахара;

5 чайных ложек гранатового сока;

1 столовая ложка (15 г) лимонного сока;

2 чашки жирных сливок для взбивания;

4 маленькие меренги.

Соединяем в миске ягоды, сахар и соки. Взбиваем сливки, посыпаем покрошенными меренгами, затем вмешиваем в них половину ягодной смеси. Раскладываем по четырем креманкам, украшаем оставшейся ягодной смесью и ждем, пока за десертом выстроится очередь.

Дон Кревет

ХИТРОУМНЫЙ ИДАЛЬГО ДОН КИХОТ ЛАМАНЧСКИЙ (1605)

МИГЕЛЬ ДЕ СЕРВАНТЕС

Сплошное донкихотство: благородного рыцарства ему, видите ли, не хватает – и это в его-то годы и в XVII веке! Алонсо Кехана меняет имя на звучное рыцарское Дон Кихот, напяливает доспехи и отбывает на поиски приключений в компании толстячка-приятеля и тощей, как девица с подиума, клячи. Кого они только ни встречают по пути: и блудниц, и святых отцов, и каторжников. И если вам кажется, что все это – прелюдия к остроте, то вы не ошиблись: это и есть пародия на возвышенно-романтические бредни. Подзаправимся же для следующего рыцарского испытания нашим классическим коктейлем из креветок, несущим в себе жгучую испанскую перчинку.

НА ТРИ ПОРЦИИ:

125 г кетчупа;

2 столовые ложки (30 г) хрена;

50 мл лимонного сока;

1 перчик халапеньо, нарезанный кубиками без зерен;

соль и перец по вкусу;

острый соус по вкусу;

10–15 очищенных креветок Джамбо (около 250 г).

Отвариваем креветки. Остальные ингредиенты соединяем в небольшой миске, раскладываем получившийся соус в три винных бокала без ножки. По ободкам бокалов аккуратно развешиваем тушки креветок. Едим – и вперед: сражаться с ветряными мельницами!

БОНУС! Игры для особо начитанных

Для одного игрока

Делайте **добрый глоток** эля всякий раз, когда в «Больших надеждах» у Диккенса появляется очередной новый персонаж.

Поливайте голову холодным напитком всякий раз, когда почувствуете жжение (не будем уточнять где) от чтения «Лолиты».

Отхлебывайте кагора (причастного вина) за каждый совершённый в книге библейский грех. Начните с Книги Бытия.

Опрокидывайте стопку всякий раз, когда при чтении «1984» невольно оглядываетесь через плечо. Две – если встанете зашторить окна.

Вливайте в себя банку «Рэд Була» всякий раз, когда будете переворачивать страницу «Грозового перевала». Просто чтобы не заснуть.

Пейте без остановки во время чтения «Цветов для Элджернона».

Для компании навеселе

Возьмите «Улисса» и по очереди зачитывайте вслух – на одном дыхании! – небезызвестное предложение из 11 282 слов. Кто первым сообразит, выпивает самую большую порцию.

Раздобудьте столько же экземпляров «Сияния» С. Кинга, сколько друзей придет на вечеринку. По сигналу все начинают искать в своей книге определенное слово (например, «отель», «топор», «крик»). Тот, кто справится последним, опрокидывает шот красного рома.

Пошлите в библиотеке. Вытаскивайте наугад формуляры из каталожного шкафа, приговаривая: «Никогда я не читал(а) ... “Великого Гэтсби”» – ну, или что там значится на формуляре. Все, кто читал, делают глоток из бутылки. Отличники напьются первыми.

Разделитесь на команды. Сыграйте в четвертаки на раскрытом издании «Кентерберийских рассказов» Чосера. Вместо стакана монетка должна приземлиться на книгу. Проигравшие готовят к утру устный доклад о «Кентерберийских рассказах».

По очереди читайте вслух сонеты Шекспира, а затем пытайтесь внятно объяснить, что хотел сказать великий Бард. Тот, кто несет самую откровенную чушь, открывает в Англии паб.

Подвыпившие участники вечеринки по очереди вслух зачитывают «Муму». Рыдающему громче других доступ к спиртному немедленно перекрывается.

Таблицы для перевода единиц измерения

Унции в граммы – Умножаем унции на 28,35

Фунты в граммы – Умножаем фунты на 453,5

Чашки в литры – Умножаем чашки на 0,24

Градусы Фаренгейта – Из градусов по Фаренгейту в градусы

Цельсия вычитаем 32, умножаем на 5, делим на 9

СООТНОШЕНИЕ МЕР ОБЪЕМА

Общепотребимые	Метрические	Количество жидких унций
1/8 ч. л.	0,6 мл	
1/4 ч. л.	1,2 мл	
1/2 ч. л.	2,5 мл	
3/4 ч. л.	3,7 мл	
1 ч. л.	5 мл	
1 1/2 ч. л.	7,4 мл	
2 ч. л.	10 мл	
1 ст. л.	15 мл	
1 1/2 ст. л.	22 мл	
2 ст. л. (1/8 чашки)	30 мл	1
3 ст. л.	45 мл	
1/4 чашки	59 мл	2
1/3 чашки	79 мл	
1/2 чашки	118 мл	4
2/3 чашки	158 мл	
3/4 чашки	178 мл	6
1 чашка	237 мл	8
1 1/4 чашки	300 мл	
1 1/2 чашки	355 мл	
1 3/4 чашки	425 мл	
2 чашки (1 пинта)	500 мл	16
3 чашки	725 мл	
4 чашки (1 кварта)	0,95 л	32
16 чашек (1 галлон)	3,8 л	128

МЕРЫ ДЛИНЫ

Дюймы	Сантиметры	Дюймы	Сантиметры
¼ дюйма	0,65 см	6 дюймов	15 см
½ дюйма	1,25 см	7 дюймов	18 см
1 дюйм	2,5 см	8 дюймов	20 см
2 дюйма	5 см	9 дюймов	23 см
3 дюйма	6 см	12 дюймов	30,5 см
4 дюйма	8 см	15 дюймов	28 см
5 дюймов	11 см		

ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА В ДУХОВОМ ШКАФУ

Градусы по Фаренгейту	Градусы по Цельсию	Температурные отметки на газовых плитах
200	93	—
250	120	½
275	140	1
300	150	2
325	165	3
350	175	4
375	190	5
400	200	6
450	230	8

МЕРЫ ВЕСА

Унции	Граммы	Унции/фунты	Граммы
1 унция	28 г	6 унций	170 г
2 унции	57 г	7 унций	198 г
3 унции	85 г	8 унций	227 г
4 унции	113 г	16 унций (1 фунт)	454 г
5 унций	142 г	2,2 фунта	1000 г (1 кг)

МЕРЫ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Ложки/унции	Граммы	Ложки/унции	Граммы
2 ч. л.	10 г	3 ст. л.	42 г
1 ст. л.	15 г	4 ст. л.	56 г
1 ½ ст. л.	22,5 г	4 унции	110 г
2 ст. л. (1 унция)	27 г	8 унций	220 г

Источник: Herbst S. T. The Food Lover's Companion. 3rd ed. Hauppauge: Barron's, 2001.

Благодарности

Громогласные благодарности заплетающимся языком – моим первым пьющим читателям: семейству Федерле (Энди и Марси; Деннису и Дэбби; Майку и Линн), а также Брайану Эллиоту, Черри Стейнkelлнер, Кристиану Триммеру, Карен Катц и Виктории д'Амато-Моран.

Джошу Мак-Доннелу и Лорен Мортимер – троекратное «браво!» за бесподобный дизайн и иллюстрации.

Бренде Боуэн – моему агенту и главному боссу – бокал розе, пускай даже на глазах у изумленной публики.

И девяностодевятикратный салют пивными бутылками моему редактору и союзнику Джордане Тусман. Спасибо, что поняла эту книгу и помогла ее сделать.

notes

Перевод Е. М. Чистяковой-Вэр, А. П. Репиной. *Прим. пер.*

Перевод Н. В. Гумилева. *Прим. пер.*

Вот таких, разве что они помещены в конце книги и их порядка четырех сотен.

Время обозначается не годами, а наименованиями компаний-спонсоров, например Год чудесной курицы Perdue.

Уоллес какое-то время изучал философию в Гарварде (а кто не изучал?!), а позже преподавал литературу в бостонском Эммерсон-колледже.

Взято из речи Антония «Друзья, сограждане, внимайте мне»; перевод М. Зенкевича. *Прим. пер.*

В Америке пивом может называться напиток только крепостью менее 5 градусов. *Прим. ред.*